





22101925388

Med
K21419

THE UNIVERSITY OF CHICAGO
LIBRARY
540 EAST 57TH STREET
CHICAGO, ILL. 60637

SOCIÉTÉ UNIVERSELLE DE LA CROIX-BLANCHE
DE GENÈVE

COMPTE=RENDU

DES TRAVAUX

DU

1^{er} Congrès international

pour la Répression

des Fraudes alimentaires et pharmaceutiques.

GENÈVE

les 8-12 Septembre 1908.



VIRIBUS FOEDERATIS

GENÈVE

IMPRIMERIE ISAAC SOULLIER, RUE DE LA CITE, 19

—
1909

302931

WELLCOME INSTITUTE LIBRARY	
Coll.	welMOmec
Call	
No.	IVA

AVANT-PROPOS

Les rédacteurs de ce volume ont voulu en faire, avant tout, un instrument de travail. Aussi la partie anecdotique a-t-elle été supprimée et le compte-rendu de la partie officielle du Congrès réduit à la seule reproduction des discours.

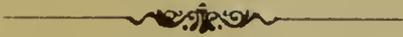
Pour faciliter autant que possible les recherches, les définitions adoptées et les vœux émis au cours des séances ont été imprimés *en rouge*, les premières en caractères *gras*, les seconds en caractères *romains*.

Les déclarations, motions ou réserves approuvées par le Congrès ou simplement enregistrées ont été également imprimées en rouge et en caractères romains.

Une liste spéciale des définitions classée par ordre alphabétique, se trouve à la fin du volume.

Enfin aux tables analytiques et alphabétiques des matières, a été joint un index des noms de tous ceux qui ont pris la parole au cours des séances ou participé officiellement au Congrès.

F.



Présidents d'honneur du Congrès

SUISSE

- M. M. RUCHET**, Conseiller fédéral, Président du Département fédéral de l'Intérieur.
- M. Henri FAZY**, Président du Conseil d'Etat de la République et Canton de Genève.
- M. PIGUET-FAGES**, Président du Conseil administratif de la Ville de Genève.
- M. le Dr Ad. d'ESPINE**, Professeur à l'Université de Genève.
- M. Eugène RICHARD**, Conseiller aux Etats, Genève.
- M. Charles VUILLE**, Président de la Société Universelle de la Croix-Blanche de Genève.

ÉTATS ÉTRANGERS

- ALLEMAGNE : **M. le Dr BUMM**, Président du Bureau sanitaire impérial, Berlin.
- M. le Dr RUBNER**, Conseiller privé, Professeur d'hygiène à l'Université de Berlin, Berlin.
- ANGLETERRE : **M. le Dr G. S. BUCHANAN M. D. B. Sc.**, Inspecteur en chef du service des denrées alimentaires, Londres.
- RÉP. ARGENTINE : **M. le Dr ARATA**, Directeur du Laboratoire municipal, Buenos-Ayres.

- AUTRICHE : **M. F. DAPERT**, Conseiller impérial et royal, Directeur de la Station d'essai de chimie agricole, rapporteur principal de la commission pour l'élaboration du *Codex alimentarius austriacus*, Vienne.
- BELGIQUE : **M. L. de BRUYN**, ancien Ministre, sénateur, Termonde.
- CHILI : **M. le Dr Louis MOURGUES**, Docteur en médecine, Professeur à l'Université, Valparaiso.
- COSTA-RICA : **M. le Dr Ercole BERTONI**, Chef du Laboratoire chimique commercial, San José de Costa-Rica.
- DANEMARK : **M. le Dr CHRISTENSEN**, Professeur, Directeur du Laboratoire d'Etat pour le contrôle des denrées alimentaires, Copenhague.
- ESPAGNE : **M. le Dr Eloy BEJARANO**, Inspecteur général de santé du royaume, Membre de l'Académie royale de Médecine, Conseiller de la Santé publique, Madrid.
- ETATS-UNIS : **M. H.-W. WILEY**, Chef du Service chimique au Département de l'Agriculture, Washington.
- FRANCE : **M. RUAU**, Ministre de l'Agriculture.
M. CRUPPI, Ministre du Commerce.
M. le Dr d'ARSONVAL, Professeur au Collège de France.
M. le Dr R. BLANCHARD, Membre de l'Académie de Médecine.
M. Paul BOLO, Délégué pour l'étranger de la Société Universelle de la Croix-Blanche.
M. BORY d'ARNEX, Economiste.
M. le Dr BOUCHARD, Membre de l'Institut.
M. CHÉRON, Sous-Secrétaire d'Etat au Ministère de la Guerre.
M. Fr. DELONCLE, Ministre plénipotentiaire, Député de la Cochinchine.
M. le Dr Armand GAUTIER, Membre de l'Institut. Président de la commission technique permanente des méthodes d'analyse des denrées alimentaires.
M. le Dr GUIGNARD, Membre de l'Institut, Directeur de l'Ecole supérieure de Pharmacie de Paris.
M. MIRMAN, Directeur de l'Assistance et de l'Hygiène publiques.

- M. le Dr Emile ROUX**, Directeur de l'Institut Pasteur,
Président du Conseil d'Hygiène.
- GRÈCE : **M. le Dr MATTHAIPOULOS**, Président de la Société
Physiodiphiki, Athènes.
- HOLLANDE : **M. HEEMSKERK**, Ministre de l'Intérieur.
M. TALMA, Ministre de l'Agriculture, de l'Industrie
et du Commerce.
- HONGRIE : **M. le Dr Edmond FRANK**, Inspecteur en chef de la
Santé.
- ITALIE : **M. le Prof. E. PATERNO**, Vice-président du Sénat,
Directeur du Laboratoire chimique de la Santé
publique, Rome.
M. VILLAVECCHIA, Directeur du Laboratoire des
Douanes, Rome.
- MEXIQUE : **M. J. HARO**, sous-gérant du Contrôle Chimique In-
ternational, Mexico.
- ILE MAURICE : **M. W.-T.-Arthur EDWARDS**, Directeur du Laboratoire
municipal de Port-Louis.
- NORVÈGE : **M. le Dr Axel HOLST**, Professeur d'hygiène à l'Uni-
versité de Christiania.
- PÉROU : **M. le Dr Alberto GARCIA**, Directeur de l'Institut
d'hygiène de la Ville de Lima.
- PORTUGAL : **M. le Conseiller Calvet de MAGALHAES**, Ministre des
Travaux publics, du Commerce et de l'Agric-
ulture.
- RUSSIE : **M. le comte André A. BOBRINSKOY**, Président de la
Société des fabricants de sucre de Russie.
S. E. M. Basile TAÏROFF, Consultant au Ministère
de l'Agriculture, Directeur du « Messenger Vini-
cole », Conseiller d'Etat actuel, Odessa.
- SERBIE : **M. Kosta STOYANOVITCH**, Ministre du Commerce.
- TURQUIE : **M. ZANNI-BEY**, Conseiller technique de la Direction
générale des contributions indirectes, Con-
stantinople.
- URUGUAY : **M. José de MIQUELERENA**, Directeur du Laboratoire
des Douanes, Montevideo.

Comité exécutif

- Président :* M. Philippe DUNANT, D^r en droit, Avocat.
Vice-président : M. le D^r CRISTIANI, Directeur du Bureau de Salubrité, Genève.
Secrétaire général : M. Robert FAZY, D^r en droit.
Secrétaires : MM. Godefroy MALLET.
Auguste FULLIQUET, Avocat.
Edouard AYMONIER, Avocat.
Trésorier : M. Henry NECKER.
-

Comité d'organisation

- Président :* M. Charles VUILLE, Président de la Société Universelle de la Croix-Blanche de Genève.
Secrétaire : M. R. FAZY.

Comité d'honneur :

- Président :* M. A.-E. PRICAM, Conseiller administratif.
Membres : MM. R. ACOSTA, Consul du Mexique à Genève.
J. BASSO, Consul général d'Italie à Genève.
R. CHODAT, Recteur de l'Université, Genève.
H. JULLEMIER, Consul général de France à Genève.
F. KEENE, Consul américain à Genève.
C. NOSECK, Consul d'Autriche-Hongrie à Genève.
G. PHILIPPO, Consul de la Grande-Bretagne à Genève.
F. RAISIN, Avocat, ancien Conseiller aux Etats, Genève.

Commission des Logements :

- Président :* **MM.** Louis ROUX, Président de l'Association des Intérêts de Genève.
Secrétaires : Frédéric MARTIN, Avocat, Genève.
G. de MORSIER, Avocat, Genève.
Membres : Hermann SPAHLINGER, Genève.
Paul ACKERMANN, Expéditeur, Genève.

Commission des Fêtes :

- Président :* **MM.** Jaques RUTTY, Avocat, Genève.
Vice-présidents : Jean DIODATI, Agent de change, Genève.
Hermann SPAHLINGER.
Secrétaires : Alexandre MORIAUD, Avocat, Genève.
Charles BARDE, Avocat, Genève.
Marc COUGNARD, Avocat, Genève.
Membres : le D^r Maurice BOURCART, Genève.
Théodore BRET, Chancelier d'Etat, Genève.
Edouard CHAPUISAT, Secrétaire du Conseil administratif, Genève.
Armand MARTIN, Président de la Société Nautique de Genève.
John RAMEL, Agent de change, Genève.

Commission des Finances :

- Président :* **MM.** Jacques ORMOND, Agent de change, Genève.
Secrétaire : David DECRUE, Agent de change, Genève.
Henry NECKER, Banquier, Genève.

Commission des Transports :

- Président :* **MM.** Ch. ACKERMANN, Expéditeur, Genève.
Vice-président : E. TRABOLD, Directeur des Douanes fédérales, Genève.
Membres : F. de WECK, Inspecteur des Chemins de fer fédéraux, Genève.
F. GROS, Genève.

Comité local

Présidents d'honneur : **MM. F. BESSON**, Président du Département de l'Intérieur, Genève.

Albert MAUNOIR, Président du Département de Justice et Police, Genève.

Président :

M. Philippe DUNANT, Président du Congrès.

Vice-président :

D^r CRISTIANI, Directeur du Bureau de Salubrite, Genève.

Membres :

MM. E. ACKERMANN, Chimiste cantonal, Genève.

C. BINDER, Négociant, Genève.

L. CHAUVET, Négociant, Genève.

Jules COUGNARD, Publiciste, Genève.

L. COULIN, Négociant, Genève.

L. DEGALLIER-DESHUSSES, Négociant, Versoix.

F. de RABOURS, Avocat, Genève.

Henry DUAIME, Professeur, Genève.

Frédéric MARTIN, Avocat, Genève.

C. MAYER, Directeur de l'Hôtel Beau-Rivage, Genève.

Camille MOREL, Négociant, rédacteur de *l'Epicier Suisse*, Genève.

Amé PICTET, Professeur à l'Université, Genève.

Paul PICTET, Député au Grand Conseil, Genève.

Frédéric REVERDIN, Chimiste, Genève.

Jaques RUTTY, Conseiller National, Genève.

Comité des Dames

M^{me} Jaques RUTTY

M^{me} Charles VUILLE

M^{me} Philippe DUNANT

M^{me} Godefroy MALLET

M^{me} Henry NECKER

M^{me} Robert FAZY

Bureaux des Sections

<i>Sections</i>	<i>Présidents</i>	<i>Secrétaires</i>
I / II \ réunies.	M. J. RUTTY, avocat.	M. M. COUGNARD, avocat.
III	M. F. MARTIN, avocat.	M. W. COUGNARD, »
IV	M. H. DUAIME, professeur.	M. L. GUILLERMIN, »
V	M. J. RUTTY, avocat.	M. M. COUGNARD, »
VI	M. P. PICTET, D ^r en droit.	M. C. BARDE, »
VII	M. F. de RABOURS, avocat.	M. W. COUGNARD, »
VIII	M. H. DUAIME, professeur.	M. L. GUILLERMIN, »
IX	M. F. MARTIN, avocat.	M. M. COUGNARD, »
X	M. P. PICTET, D ^r en droit.	M. C. BARDE, »
XI	M. H. DUAIME, professeur.	M. L. GUILLERMIN, »
XII	M. F. de RABOURS, avocat.	M. W. COUGNARD, »
XIII / XIV \ réunies.	M. P. PICTET, D ^r en droit.	M. L. GUILLERMIN, »

PROGRAMME DU CONGRÈS

Mardi 8 Septembre

Matin : de 9 h. à midi.

Retrait des *imprimés, décorations, etc.*, au *Bureau de renseignements* du Congrès (Université, rez-de-chaussée, Hall central).

Après midi : 2 heures 1/2

Séance d'ouverture à l'Aula de l'Université.

- 1) Inauguration du Congrès par M. le Conseiller fédéral M. Ruchet, président du Département fédéral de l'Intérieur, *président d'honneur du Congrès.*
- 2) La Croix-Blanche de Genève et son programme : discours de M. Ch. Vuille, président de la Société Universelle de la Croix-Blanche de Genève, *président d'honneur du Congrès.*
- 3) La tâche du premier Congrès. — Organisation du travail : discours de M. Philippe Dunant, *président du Congrès.*
- 4) Allocutions de MM. les délégués officiels.

4 heures.

Réunion préparatoire **par sections** de la séance plénière du 9 septembre.

Vins, vinaigres et alcools :	Aula.	} Université 1 ^{er} étage
Spiritueux et liqueurs :	Salle N° 45	
Cidres :	» 46	
Bières :	» 48	

Après-midi : 4 heures 1/2.

A l'Hôtel National, quai du Léman.

Thé offert aux dames du Congrès et aux membres associés par le Comité des Dames.

Soir : 9 heures.

Palais Eynard.

Réception offerte au Congrès par le Conseil d'Etat de la République et Canton de Genève et par le Conseil administratif de la Ville de Genève.

Mercredi 9 Septembre.

Matin : 9 heures.

Séance plénière à l'Aula de l'Université.

Vins, vinaigres et alcools, — spiritueux et liqueurs, — cidres, — bières.

a) Définitions.

b) Manipulations demandées par les producteurs et intermédiaires.

Après-midi : 3 heures.

Réunion préparatoire **par sections** de la séance plénière du 10 septembre.

Laits, beurres, crèmes, fromages, œufs : Aula.

Huiles et graisses comestibles :	Salle N° 45	} Université 1 ^{er} étage
Conserves alimentaires :	» 46	
Viandes, charcuterie, salaisons :	» 48	

Jeudi 10 Septembre.

Matin : 9 heures.

Séance plénière à l'Aula de l'Université.

Laits, beurres, fromages, crèmes, œufs, — huiles et graisses comestibles, — conserves alimentaires, — viandes, charcuterie, salaisons.

a) Définitions.

b) Manipulations demandées par les producteurs et intermédiaires.

Après-midi : 3 heures.

Réunion préparatoire **par sections** de la séance plénière du 11 septembre.

Cacaos et chocolats :	Aula.	} Université 1 ^{er} étage
Cafés, thés, moutardes, épices :	Salle N° 45	
Grains, farines, semoules, matières amylacées, pain, pâtes alimentaires, pâtisseries :	» 46	
Sucres, sirops, confiserie, miel :	» 48	

Soir : de 5 heures à 11 heures.

Parc des Eaux-Vives.

Réception (**garden-party et souper**) offerte au Congrès par la Société Universelle de la Croix-Blanche de Genève.

Vendredi 11 Septembre.

Matin : 9 heures.

Séance plénière à l'Aula de l'Université.

Cacaos et chocolats, — cafés, thés, moutardes, épices, — grains, farines, semoules, matières amylacées, pain, pâtes alimentaires, pâtisseries, — sucres, sirops, confiserie, miel.

a) Définitions.

b) Manipulations demandées par les producteurs et intermédiaires.

Après-midi : 3 heures.

Réunion préparatoire **par sections** de la séance plénière du 12 septembre.

Eaux minérales naturelles, eaux gazeuses artificielles, limonades, boissons rafraîchissantes gazeuses :	Aula.	} Université 1 ^{er} étage
Matières premières, produits chimiques employés en pharmacie :	Salle N° 48	

Après-midi : 1 heure 1/2.

Promenade à Evian par bateau spécial. Collation sur le bateau, offerte par la Société des Eaux d'Evian-les-Bains.

Samedi 12 Septembre.

Matin : 9 heures.

Séance plénière à l'Aula de l'Université.

Eaux minérales naturelles, eaux gazeuses artificielles, limonades, boissons rafraîchissantes gazeuses.

Matières premières, produits chimiques employés en pharmacie.

a) Définitions.

b) Manipulations demandées par les producteurs et intermédiaires

Après-midi. 4 heures.

Séance de clôture : Rapport général.

Soir : 8 heures 1/2

Jardin Anglais.

Soirée d'adieu — Concert et fête vénitienne.

RÈGLEMENT DU CONGRÈS

ARTICLE PREMIER. — Le premier Congrès international pour la repression des fraudes alimentaires et pharmaceutiques sera tenu à Genève, en septembre 1908.

ART. 2. — Le Congrès comprend des Membres donateurs, des Membres titulaires et des Membres associés.

1^o *Membres donateurs.* — Peut faire partie du Congrès, au titre de donateur, toute personne qui aura versé la somme d'au moins fr. 100.

Les Membres donateurs prennent une part effective aux travaux du Congrès et en reçoivent les publications. Leur nom figurera en tête de la liste des Membres du Congrès.

2^o *Membres titulaires.* — Peut faire partie du Congrès, au titre de Membre titulaire, toute personne, ou toute collectivité, qui aura versé la somme de fr. 20.

Chacune des collectivités inscrites nominativement à la catégorie des Membres titulaires peut être représentée par un ou plusieurs délégués ; dans ce dernier cas, le montant de la cotisation de participation devra être acquitté pour chacun d'eux.

Les Membres titulaires prennent une part effective aux travaux du Congrès et en reçoivent les publications.

3^o *Membres associés.* — Peuvent être associés, les personnes faisant partie de la famille d'un Membre titulaire (femme, frères, sœurs, fils, etc.) qui auront versé la somme de fr. 10.

Les Membres associés jouissent, au même titre que les Membres titulaires, de tous les avantages accordés par les administrations publiques sur le prix des transports.

Ils ne reçoivent pas les publications du Congrès, ne prennent part ni aux votes ni aux discussions et ne peuvent faire de communica-

tions. Ils sont invités aux fêtes et aux réceptions officielles ; ils assistent aux séances.

ART. 3. — Les reçus réguliers, émanant du Secrétaire général et signés de lui, assurent seuls l'inscription effective au Congrès, ainsi que la remise de la carte et des publications. Cette carte sera nécessaire pour pouvoir assister aux séances et profiter des avantages faits aux Membres du Congrès. Les reçus provisoires délivrés par les comités régionaux ou étrangers ne peuvent en tenir lieu.

ART. 4. — En faisant parvenir leur cotisation au Secrétaire général, 43 rue du Rhône, Genève, les Membres du Congrès devront indiquer lisiblement leurs noms, prénoms, qualités et adresse et joindre leur carte de visite.

ART. 5. — En dehors des autres avantages (particulièrement intéressants pour ce qui concerne le prix des transports) et outre les rapports et les résumés qui leur seront distribués avant l'ouverture du Congrès, les Membres donateurs et titulaires auront droit aux autres publications et aux comptes-rendus du Congrès.

ART. 6. — Les langues officielles du Congrès sont l'allemand, l'anglais, le français et l'italien.

Dans chaque pays, les rapports à présenter au Congrès doivent être adressés au Secrétaire de la délégation du dit pays, avant le 15 janvier 1908.

ART. 7. — Le Congrès comportera :

- 1° Une séance générale d'ouverture ;
- 2° Des séances de sections pour la lecture et la discussion des rapports et communications ;
- 3° Des séances plénières pour communications et discussions intéressant l'ensemble des sections ;
- 4° Une séance générale de clôture ;
- 5° Des excursions ;
- 6° Des fêtes et réceptions.

Le programme définitif de l'emploi du temps sera publié ultérieurement.

Le président de chaque séance a la police de l'assemblée ; il donne et retire la parole suivant les règles parlementaires.

ART. 8. — Il ne sera pas accordé pour une lecture ou un discours plus de quinze minutes, et les orateurs qui prendront part à la discussion ne pourront parler plus de cinq minutes chacun. Les orateurs devront remettre *le jour même*, au secrétariat de chaque section, le résumé manuscrit des observations qu'ils auront formulées en séance.

ART. 9. — L'étude des questions qui seront soumises aux délibé-

rations du Congrès, est répartie entre un certain nombre de sections.

Le bureau de chacune de ces sections sera nommé par la commission d'organisation, mais il sera complété par les sections, afin d'adjoindre aux titulaires français des collègues étrangers.

Chaque section résumera ses travaux sous forme de propositions ou de conclusions qui seront présentées par écrit aux séances plénières. Le droit d'amendement ne reste pas moins entier, mais les discussions ne pourront s'ouvrir que sur des propositions écrites et transmises au bureau.

ART. 10. — Dans sa séance de clôture, le Congrès désignera le siège de sa prochaine réunion.

DÉLÉGATIONS OFFICIELLES

SUISSE :

Délégués du Conseil fédéral suisse.

- M. M. RUCHET, Chef du Département fédéral de l'Intérieur.
- M. le Dr BERTSCHINGER, ancien Chimiste de la Ville de Zurich.
- M. le Dr SCHAFFER, Chimiste cantonal, professeur à l'Université de Berne.
- M. le Dr SCHMID, Directeur du Bureau sanitaire fédéral.

Département fédéral de l'Intérieur.

- M. le Dr CARRIÈRE, Directeur adjoint du Bureau sanitaire fédéral.
- M. le Dr HESS, Professeur à la Faculté vétérinaire de Berne.

Régie fédérale des alcools.

- M. O. GROSJEAN, Inspecteur de la Régie fédérale des alcools, Genève.
- M. H. ENZ, Chimiste de la Régie fédérale des alcools, Berne.

Délégués des Gouvernements cantonaux.

- CANTON DE GENÈVE : M. le Dr E. ACKERMANN, Chimiste cantonal, Genève.
- CANTON DE BALE-VILLE : M. le Dr KREIS, Professeur à l'Université, Chimiste cantonal.
- CANTON DE BERNE : M. le Dr prof. SCHAFFER, Berne.
M. J. SCHWAB, Expert cantonal des denrées alimentaires, Douanne.

- CANTON DE FRIBOURG : **M. le Prof. Dr Sigismond GLUCKSMANN**, Directeur de l'Institut d'hygiène et de bactériologie à l'Université de Fribourg.
M. A. ÉVÉQUOZ, Chimiste cantonal.
M. Félix THÉVOZ, Secrétaire du Département de Police.
- CANTON DE LUCERNE : **M. le Dr Emile SCHUMACHER**, Chimiste cantonal.
- CANTON DE SOLEURE : **M. le Prof. Jacob WALTER**, Chimiste cantonal.
- CANTON DE ST-GALL : **M. le Dr AMBUHL**, Chimiste cantonal.
- CANTON DU TESSIN : **M. le Dr G. CASELLA**, Conseiller d'Etat, Directeur du Bureau d'hygiène.
M. le Dr R. NATOLI, Professeur de chimie à l'Ecole de Commerce, chargé de la direction du Laboratoire chimique cantonal.
- CANTON DE THURGOVIE : **M. le Dr SCHMID**, Chimiste cantonal.
- CANTON DU VALAIS : **M. Benoit ZURBRIGGEN**, Prof. de Chimie.
- CANTON DE VAUD : **M. le Prof. Frédéric SEILER**, Chimiste cantonal.
- CANTON DE ZURICH : **M. le Dr O. WYSS**, Directeur de l'Institut d'hygiène à l'Université.
M. A. LAUBI, Chimiste cantonal.

Délégués officiels des Gouvernements Etrangers :

- AUTRICHE : **M. le Conseiller aulique Dr Franz DAFERT**, Directeur de la Station d'essai de Chimie agricole, Vienne.
- BRÉSIL : **M. le Dr Hans HEILBORN**, Agent du Service de propagande et d'expansion économique du Brésil, Berlin.
- BULGARIE : **M. le Dr G. PANAYOTOFF**, Chimiste en chef du Laboratoire de chimie de Sofia.
- CANADA : **M. le Sénateur CALVET**, Paris.
- DANEMARK : **M. le Prof. Gunner JÖRGENSEN**, Sous-Directeur du Laboratoire de l'Etat danois pour le contrôle des denrées alimentaires, Copenhague.
- ESPAGNE : **Ministère de l'Intérieur :**
M. le Dr César CHICOTE y RIEGO, Directeur du Laboratoire municipal d'hygiène, du Conseil de Sante du Royaume, et de l'Académie royale de Médecine.

Ministère du Commerce et de l'Agriculture :

M. José GERMAN, Ingénieur-agronome, Madrid.

M. Angel MORALES, Directeur de la Station œnotech-
nique d'Espagne à Genève.

ETATS-UNIS : **M. William-O. EMERY**, Assistant chemist, Department
of Agriculture, Washington.

FRANCE : **Président de la Délégation Française :**

M. BORDAS, Prof. suppléant au Collège de France.

Ministère de l'Agriculture :

M. BORDAS, Vice-président de la commission tech-
nique permanente des fraudes.

M. le Dr Armand GAUTIER, Membre de l'Institut et de
l'Académie de Médecine.

M. RICARD, Sénateur.

M. RINGEISEN, Directeur du Cabinet du Ministre.

M. Eug. ROUX, Directeur du Service de la répression
des fraudes au Ministère de l'Agriculture.

Ministère du Commerce et de l'Industrie :

M. HALPHEN, Chef du Laboratoire des expertises du
Ministère du Commerce.

Ministère des Finances :

M. BORDAS, Directeur des Laboratoires du Ministère
des Finances.

Ministère de la Guerre :

M. ADRIAN, Sous-Intendant, Sous-directeur de l'Inten-
dance.

M. le Dr Léandre ALLAIN, VII^{me} Direction, Paris.

M. LEMOINE, Médecin principal de première classe,
Professeur d'hygiène au Val-de-Grâce.

Ministère de l'Intérieur :

M. BONJEAN, Auditeur au Conseil supérieur d'hygiène
publique.

M. le Dr Allyre CHASSEVANT, Professeur agrégé à la
Faculté de Médecine de Paris, Auditeur au Con-
seil supérieur d'hygiène publique.

M. OGIER, Docteur ès-sciences, Membre du Conseil supérieur d'hygiène publique.

Ministère de la Justice :

M. CHESNEY, Magistrat au Tribunal de la Seine.

M. Frédéric KIOES, Substitut au Tribunal de la Seine.

M. LÉVY, Rédacteur au Ministère de la Justice.

M. WARRAIN, Juge d'instruction au Tribunal de la Seine.

Ministère de l'Instruction Publique :

M. DOMERGUE, Professeur à l'Ecole de plein exercice de Médecine et de Pharmacie de Marseille.

M. PERROT, Professeur à l'Ecole supérieure de Pharmacie de Paris.

Département de la Seine :

M. LEVÉE.

M. LEMARCHAND.

M. E. MASSARD.

Préfecture de Police :

M. GIRARD, Directeur du Laboratoire municipal.

M. GUICHARD, Commissaire de Police spécial des Halles.

M. MARTEL, Directeur du Service vétérinaire sanitaire à la Préfecture de Police.

M. OGIER, Directeur du Laboratoire de Toxicologie.

M. le D^r WURTZ, Professeur agrégé à la Faculté de Médecine, Membre du Conseil supérieur d'hygiène publique, Médecin-Inspecteur du Service des épidémies.

GRÈCE :

M. le D^r G. MATTHAIPOULOS, Professeur agrège de l'Université, Président de la Société Physiophiliki.

M. Emmanuel ROCHE, Oenologue, Directeur de la Société hellénique des vins et spiritueux, Athènes.

M. Pierre ZALACOSTAS, Inspecteur des Finances, Directeur du Laboratoire de chimie du Ministère des Finances.

M. G.-N. COFINAS, Chef de la Section des monopoles au Ministère des Finances.

GUATÉMALA : **M. H. WISWALD**, chargé d'affaires et Consul général pour la Suisse du Guatemala à Genève.

RÉPUBLIQUE ET VILLE LIBRE DE HAMBOURG :

M. le Prof. Dr FARNSTEINER, Chef de la Section des recherches alimentaires de l'Institut d'hygiène de la Ville de Hambourg.

HOLLANDE : **M. le Prof. WIJSMAN**, Prof. à l'Université d'Utrecht.
M. le Dr SWAVING, Inspecteur au Ministère de l'Agriculture, de l'Industrie et du Commerce à La Haye.

HONGRIE : **M. le Dr Edmond FRANK**, Inspecteur en chef de la Santé publique, Budapest.

ITALIE : **Ministère des Finances :**

M. le Prof. Guido FABRIS, du Laboratoire chimique central des Douanes, Rome.

Ministère de l'Intérieur :

M. le Prof. E. PATERNO, Vice-président du Sénat, Directeur du Laboratoire chimique de la Santé publique, Rome.

M. le Dr Pietro BIGINELLI, du Laboratoire chimique de la Santé publique, Rome.

M. le Dr Camillo MANUELLI, du Laboratoire chimique de la Santé publique, Rome.

Ministère de l'Agriculture, de l'Industrie et du Commerce :

M. le prof. Massimo TORTELLI, Directeur du Laboratoire chimique des Douanes, Gênes.

MONACO : **M. Auguste BERNIN**, Chimiste du Laboratoire officiel d'analyses, Monaco.

PÉROU : **M. le Dr Esteban CAMPODONICO**, Lima.

PORTUGAL : **M. A.-J. FERREIRA DA SILVA**, Conseiller, Professeur de chimie organique et analytique à l'Académie polytechnique et de chimie légale et sanitaire à l'Ecole de Pharmacie de Porto.

RUSSIE : **Ministère de l'Agriculture :**

Son Excellence M. le Conseiller d'Etat actuel **Basile TAÏROFF**, consultant à la Direction générale (Ministère de l'Agriculture), Directeur du « **Messenger Vinicole** », Odessa.

Ministère du Commerce et de l'Industrie :

M. Nicolas de WERKHOWSKI, Gentilhomme de la Chambre de Sa Majesté l'Empereur de Russie, Chef de la Section du Commerce extérieur du Ministère du Commerce et de l'Industrie, St-Petersbourg.

Ministère de l'Intérieur :

M. Stanislas PRSCHIBYTECK, Directeur du Laboratoire des denrées alimentaires, Professeur à l'Académie de Médecine, St-Petersbourg.

SERBIE : **M. Arthur GASSEAU**, Conseiller du Commerce extérieur de la France, Belgrade.

TUNISIE . **M. R. MARCILLE**, Chimiste principal au Laboratoire de chimie agricole et industrielle, Tunis.

URUGUAY : **M. José de MIQUELERENA**, Directeur du Laboratoire des Douanes, Montevideo.

SÉANCE D'OUVERTURE

Mardi 8 Septembre, à l'Aula de l'Université.

Le *premier Congrès international pour la répression des fraudes alimentaires et pharmaceutiques* s'est ouvert à Genève, à l'Aula de l'Université, le mardi 8 septembre, à 2 heures et demie, sous la présidence de M. le Conseiller fédéral M. RUCHET, président du Département fédéral de l'Intérieur.

Sur l'estrade, au-dessus de laquelle était tendu le drapeau de la Croix-Blanche de Genève, avaient pris place :

Au centre : M. le Conseiller fédéral M. RUCHET, ayant à sa droite M. Charles VUILLE, président de la Société Universelle de la Croix-Blanche de Genève, et, à sa gauche, M. Philippe DUNANT, président du Congrès.

A droite : MM. F. BESSON, président du Département de l'Intérieur et de l'Agriculture, et A. MAUNOIR, président du Département de Justice et Police, représentants de la République et Canton de Genève, MM. Charles PIGUET-FAGES, président du Conseil administratif, E.-F. IMER-SCHNEIDER, vice-président, A.-E. PRICAM, Conseiller administratif, représentants de la Ville de Genève, MM. Jaques RUTTY, conseiller national et A. LACHENAL, conseiller aux Etats, représentants des Chambres fédérales, M. le professeur R. CHODAT, recteur de l'Université de Genève.

A gauche : MM. Paul BOLO, membre fondateur de la Société Universelle de la Croix-Blanche de Genève et tous les présidents d'honneur du Congrès présents à la première séance, soit :

MM. le conseiller aulique F. DAFERT (Vienne), directeur de la Station d'essai de chimie agricole (Autriche), F. DELONCLE (Paris), ministre plénipotentiaire, député de la Cochinchine, Armand GAUTIER (Paris), membre de l'Institut, président de la commission technique permanente des méthodes d'analyse des denrées alimentaires (France), le D^r MATTHAIPOULOS (Athènes), président de la Société Physiophiki (Grèce), le D^r Edmond FRANK (Budapest), inspecteur en chef de la

santé (Hongrie), le professeur E. PATERNO (Roine), vice-président du Sénat, directeur du Laboratoire chimique de la sante publique (Italie), S. E. le conseiller d'Etat actuel Basile TAÏROFF (Russie), le Dr SCHMID (Berne), directeur du Bureau sanitaire fédéral (Suisse), José de MIQUELERENA (Montevideo), directeur du Laboratoire des douanes (Uruguay).

M. le conseiller fédéral Ruchet ouvre le Congrès, auquel il apporte, dans les termes suivants, les vœux du Conseil fédéral suisse.

MESDAMES ET MESSIEURS,

J'ai l'honneur, au nom du Conseil fédéral, de vous souhaiter la bienvenue en cette hospitalière cité de Genève, et de vous remercier avec la plus entière sympathie d'avoir bien voulu accorder votre précieuse collaboration au *premier Congrès international pour la répression des fraudes alimentaires et pharmaceutiques*.

C'est à la *Société Universelle de la Croix-Blanche de Genève* que revient l'intelligente initiative de la réunion d'un Congrès en vue d'une lutte internationale contre les falsifications dont sont l'objet les denrées servant à l'alimentation du peuple. Aussi lui devons-nous, a cet égard, un hommage tout spécial de reconnaissance.

L'idéal de cette philanthropique association est tout de noblesse et de grandeur, de solidarité et de charité. Grouper dans une action commune les efforts faits dans chaque pays afin de combattre les fléaux qui affligent l'humanité : maladies épidémiques et infectieuses, maladies sociales, maladies de misère, etc., accomplir, dans la vie civile, la tâche que remplit la Croix-Rouge sur les champs de bataille : tel est le rôle que la Croix-Blanche s'est assigné. Puis, passant avec courage à l'exécution de son vaste programme, elle entreprend, tout d'abord, la lutte contre les fraudes alimentaires et c'est dans ce but qu'elle a provoqué le Congrès international qui nous rassemble aujourd'hui. Elle ne pouvait mieux commencer.

L'alimentation saine du peuple est, en effet, un des problèmes les plus importants de notre époque. D'une bonne alimentation dépend l'énergie physique et morale de l'individu, par conséquent la force de la nation dans son ensemble. C'est donc une tâche sacrée pour tout gouvernement de veiller à ce que les aliments destinés à la consommation soient exempts de toute falsification, de n'importe quelle espèce. Sans doute, cette tâche n'est point aisée de nos jours car, plus la science progresse, plus la cupidité des fraudeurs devient ingénieuse et plus la répression de la fraude est rendue difficile : *mais l'effort*

des bonnes volontés se produisant sur le terrain international — le présent Congrès en est un garant — aidera puissamment au succès.

En combattant les fraudes alimentaires, la société poursuit un double but : l'un de nature hygiénique, l'autre de nature économique. Elle cherche, d'une part, à sauvegarder la santé du citoyen et, d'autre part, à protéger ce dernier contre l'enrichissement illégitime des fraudeurs.

Par les denrées alimentaires falsifiées, la santé du consommateur se trouve menacée sous plusieurs formes. Ou bien la falsification est due à des substances toxiques, ou bien elle s'opère au moyen de matières elles-mêmes inoffensives. Dans le premier cas, l'atteinte à la santé de l'individu est directe. Peu importe le degré de nocivité des ingrédients mis en usage, ou le degré d'avarie de la marchandise : il s'agit d'une véritable action criminelle de la part de l'auteur de la fraude et personne ne contestera qu'il est du devoir de l'Etat d'intervenir de la manière la plus énergique contre les délinquants. Dans le second cas, le préjudice porté à la santé du public est plutôt indirect, mais il n'en subsiste pas moins et ses conséquences peuvent être tout aussi funestes. Si l'homme n'est pas immédiatement contaminé, sa santé s'altérera insensiblement par suite de l'ingestion d'une nourriture insuffisante dont le coefficient nutritif sera de beaucoup inférieur à celui de l'aliment naturel qu'il croit absorber. Il faut constater en outre que la fraude, pour être lucrative, devant en général porter sur les denrées de grosse consommation, ce sont les classes moyennes et surtout les classes indigentes, dont la nourriture est aussi peu variée que strictement mesurée, qui pâtiront le plus de la vile spéculation des falsificateurs.

Au point de vue économique, les fraudes alimentaires ne sont pas moins ruineuses qu'au point de vue hygiénique. Outre que l'acheteur de bonne foi paie sa nourriture un prix dépassant de beaucoup sa valeur, le producteur et les négociants honnêtes se voient frustrés de leur légitime gain par une concurrence absolument déloyale. Si alors l'Etat ne réagit point, il donne une prime à la mauvaise foi et arrive de la sorte, infailliblement, à fausser le sens moral des populations.

Depuis quelques années, on cherche partout à inculquer au peuple les principes d'une alimentation saine, rationnelle, judicieusement préparée et correspondant aux ressources de la famille ; des efforts louables sont tentés à cet endroit par tous ceux qui se soucient du bien-être et de la santé des classes travailleuses. Un Congrès international d'enseignement ménager tiendra sous peu ses assises à Fribourg. Il

nous dira l'extension qu'a prise et que doit prendre encore cette branche de l'éducation populaire. Or, à quoi bon cet enseignement, si le consommateur n'est pas mis à l'abri de la fraude dans le choix des denrées qui doivent le nourrir ?

Mais, comme le dit l'appel de la Croix-Blanche, *la guerre à la fraude ne pourra devenir vraiment efficace que si elle s'internationalise.*

La Suisse, avec ses vingt-cinq petites républiques, vient d'en faire l'expérience en ce qui la concerne. Tels cantons possédaient, touchant la police des denrées alimentaires, des prescriptions légales excellentes : or ces cantons ont dû reconnaître que, malgré toutes les précautions prises par le législateur cantonal, il n'était pas possible d'exercer un contrôle suffisant à l'égard de certains produits jetés sur le marché par la grande industrie. Et c'est pourquoi la Confédération suisse a été obligée de centraliser sa législation dans ce domaine.

Cela se passera inévitablement de même sur le champ international. Le Congrès de 1908 n'a pas la prétention d'arriver, d'une seule étape, au règlement de la grave question des fraudes alimentaires ; il borne sa tâche d'aujourd'hui à la définition des aliments purs et c'est déjà là une fort lourde responsabilité. Lorsque cette première tâche sera accomplie et qu'une entente internationale sera réalisée à ce sujet, il y aura un grand pas de fait en vue du bien-être général : Messieurs les membres du Congrès, vous en aurez tout le mérite.

Je déclare donc ouvert le premier Congrès international pour la répression des fraudes alimentaires et pharmaceutiques.

Longuement applaudi M. le conseiller fédéral Ruchet passe la parole à M. C. Vuille, *président de la Société Universelle de la Croix-Blanche de Genève* qui, au nom de cette dernière, adresse aux congressistes l'allocution suivante :

MONSIEUR LE CONSEILLER FÉDÉRAL,
MESSIEURS LES REPRÉSENTANTS DE L'ÉTAT ET DE LA VILLE DE GENEVE.
MESSIEURS LES DÉLÉGUÉS DES GOUVERNEMENTS ÉTRANGERS,
MESDAMES ET MESSIEURS,

Certes, la Société Universelle de la Croix-Blanche de Genève, que j'ai le grand honneur de représenter aujourd'hui à cette assemblée, ferait preuve d'une impardonnable ingratitude si les premières paroles prononcées par son président n'étaient des paroles de reconnaissance.

Voilà un an à peine que notre jeune association est née à l'existence, et, si elle a pu, en si peu de temps, mener à bien la lourde

tâche que comporte l'organisation d'un Congrès aussi important que celui-ci, elle le doit non seulement au concours si précieux, à l'accueil empressé qu'elle a rencontrés auprès de vous, Messieurs et chers congressistes, mais encore à l'appui bienveillant des Gouvernements qui lui ont assuré leur coopération.

Et je tiens, avant tout, à exprimer notre profonde gratitude à nos autorités cantonales et fédérales. Dès le début de nos démarches, en effet, nous avons trouvé auprès du Conseil fédéral, l'appui effectif et moral le plus efficace et le plus complet et, c'est avec joie, que nous saluons aujourd'hui la présence de M. le conseiller fédéral Ruchet, président d'honneur du Congrès. Qu'il veuille bien accepter nos plus vifs remerciements.

J'associe dans un même sentiment de reconnaissance les représentants du Gouvernement français qui nous ont témoigné, à réitérées reprises, tout l'intérêt qu'ils prenaient à notre œuvre.

Non seulement deux des membres du Ministère, MM. Cruppi et Ruau, ont tenu à s'inscrire au nombre de nos adhérents et à nous envoyer des délégations officielles, mais, l'un d'eux, M. le ministre de l'agriculture Ruau, l'éminent auteur de la loi française de 1905 sur les fraudes alimentaires, a promis de nous faire le très grand honneur de venir à Genève et d'assister à une partie de nos travaux.

Nous aurions été heureux de l'accueillir et de le fêter dès aujourd'hui, mais puisque les devoirs de sa charge ont retardé son arrivée, je tiens, dans tous les cas, à lui exprimer, à l'avance, notre sincère gratitude et à lui dire combien nous sommes fiers de sa haute collaboration.

Je tiens également à témoigner toute notre reconnaissance aux Gouvernements qui, d'Amérique et d'Europe, au nombre de trente-quatre*, ont bien voulu se faire représenter à notre Congrès ; c'est avec joie que nous accueillons leurs délégués et que nous saluons leur présence dans notre vieille cité de Genève.

Et maintenant, Mesdames et Messieurs, que j'ai accompli la partie la plus facile et la plus agréable de ma tâche il me reste à vous expliquer ce qu'est la Croix-Blanche, quel est son but et son programme.

Ainsi que nous le rappelions tout à l'heure, notre jeune association a été créée à Genève, en août 1907, par une quinzaine de personnes, sur l'initiative de deux Français et de deux Suisses.

Depuis longtemps les pouvoirs publics, les bons esprits, dans tous les pays, se sont préoccupés de la gravité et de la rapide extension

* Le Gouvernement fédéral suisse, vingt et un Gouvernements étrangers, et les Gouvernements de 12 Cantons suisses.

de divers fléaux et maladies qui affligent l'humanité et vis-à-vis desquels la thérapeutique est restée à peu près impuissante, tels que la tuberculose, le cancer, la fièvre jaune, la maladie du sommeil, et tant d'autres maladies épidémiques ou contagieuses.

Un peu partout la lutte a été organisée, des laboratoires et des cliniques ont été créés par l'initiative privée.

Mais ces efforts restent isolés et trop souvent les initiateurs voient leurs recherches paralysées, leur action demeurer stérile, faute de l'appui et des ressources nécessaires.

C'est alors que les fondateurs de la Croix-Blanche ont eu l'idée de créer la présente société universelle ayant pour but de centraliser et de coordonner les efforts faits, de susciter dans le domaine qui les intéressait une action commune.

Et je tiens ici, Mesdames et Messieurs, à rendre avant tout à chacun la justice qui lui est due.

Si tous, promoteurs et ouvriers de la Croix-Blanche, nous avons travaillé de tout notre cœur à l'œuvre entreprise, il faut reconnaître que l'idée nous est venue de cette noble terre de France, d'où sont parties déjà tant d'initiatives généreuses.

Ce sont MM. François Deloncle, ministre plénipotentiaire et Paul Bolo, conseiller du commerce extérieur de la France, qui nous ont fait les premières ouvertures et nous ont apporté leurs plans. Plus tard, c'est M. Bordas professeur au collège de France, qui nous a donné, sans compter, son temps et sa peine, l'appui de son haut savoir et de son inappréciable expérience.

Si la Croix-Blanche a pu affirmer sa vitalité, si elle a pu entreprendre l'exécution de son programme et organiser ce premier congrès, elle le doit, en premier lieu, à l'activité déployée par ses fondateurs et amis français et aux ressources financières importantes qu'ils lui ont apportées; si donc le succès couronne nos efforts, la gloire et l'honneur doivent leur en revenir en première ligne.

Mesdames et Messieurs, on a beaucoup médité des associations internationales et des Congrès, mais n'en déplaît aux sceptiques et aux railleurs, il est impossible à tout esprit impartial de méconnaître les résultats considérables obtenus par les fondations générales telles que la Croix-Rouge, les ligues pour la paix, pour la protection des ouvriers et tant d'autres qui, en vulgarisant leurs idées, en forçant l'attention de tous, arrivent à leur donner l'impulsion irrésistible qui mène aux réalisations pratiques.

Pénétrés de ces sentiments, les fondateurs de la Croix-Blanche ont

elaboré un programme très vaste ; un peu ambitieux peut-être, car les ne l'ont pas limité seulement à la prophylaxie des maladies épidémiques et infectieuses, mais ils ont voulu étendre leur activité aux maladies sociales telles que l'alcoolisme, l'opiomanie, les maladies de misère.

S'inspirant du beau précepte de Tércence, « *Je suis homme et rien de ce qui est humain ne saurait m'être étranger* », ils entendent prêter leur concours à toute œuvre humanitaire ou sociale dont l'utilité leur paraîtrait démontrée.

Quelle sera maintenant l'organisation de la Croix-Blanche ?

Quels sont les moyens par lesquels cette association tentera de réaliser son programme ?

Elle n'entend, tout d'abord, aller sur les brisées de personne et n'essaiera de se substituer à aucune initiative déjà manifestée.

Elle se bornera, d'une part, à encourager et à venir en aide, par son appui effectif et moral, aux instituts et groupements déjà existants et dont l'activité répond à la sienne et, d'autre part, elle cherchera à créer et à susciter les initiatives là, où rien n'existe encore.

Le Comité directeur de la Croix-Blanche qui, d'après les statuts adoptés, doit toujours avoir son siège à Genève, mais qui se complètera en appelant à lui, par cooptation, des délégués de toutes les nations, se subdivisera en différentes commissions et sous-commissions qui auront chacune leur champ d'action et leurs attributions.

Dans tous les pays, la Croix-Blanche aura des délégués et organisera des comités chargés, en dehors de la propagande nécessaire pour la renseigner, de recueillir les données des statistiques au point de vue nosologique, de faire des enquêtes sur toute découverte ou invention nouvelle, spécialement dans le domaine de la pathologie et de la thérapeutique, de lui donner des informations sur toute œuvre sociale ou philanthropique méritant d'être encouragée ou subventionnée.

Le Comité de la Croix-Blanche créera, en outre, un journal, organe permanent, qui renseignera ses adhérents sur son activité et celle de ses correspondants, qui publiera les travaux préparatoires des Congrès organisés par elle et en donnera les comptes-rendus, qui deviendra enfin une tribune ouverte à tous ceux qui auront à faire une communication rentrant dans son programme et dans le cadre de ses statuts.

Voilà donc, dans leurs grandes lignes, le but et le programme de la Croix-Blanche et le plan de travail qu'elle se propose d'adopter.

Il me reste à vous dire, Mesdames et Messieurs, comment et pour

quoi la Croix-Blanche a choisi, comme première œuvre, l'organisation d'un Congrès pour la répression des fraudes alimentaires.

L'explication est bien simple.

Les promoteurs du Congrès se sont inspirés de la devise du philosophe romain, « *primum vivere*, » et ils se sont dit, qu'avant de soigner la maladie, il importait de la prévenir en assurant à l'individu les meilleures conditions d'existence.

Si tout le monde, en effet, caresse l'espoir d'échapper à la maladie, nul ne peut se soustraire à l'obligation de s'alimenter.

Arriver à assurer à chacun une nourriture saine et reconstituante, procurer à tous « l'aliment loyal » suivant une expression déjà employée et qui a paru heureuse, voilà ce que doit être le premier devoir et le premier souci d'une société ; c'est la question primordiale et essentielle qui intéresse toutes les classes et surtout, et principalement les classes laborieuses.

Or, la sophistication de la plupart des produits naturels a atteint des proportions vraiment inquiétantes qui constituent un grave danger pour la santé publique. Dans presque tous les pays, les législateurs se sont préoccupés de cette question et ont ébauché des lois et des règlements ; malheureusement ces efforts isolés restent inefficaces et impuissants et la raison en est facile à comprendre.

Il n'est pas de produits qui s'exportent et s'importent davantage que les denrées alimentaires, par le fait qu'il n'existe, pour ainsi dire, aucune contrée dont les produits suffisent à son alimentation intégrale.

Chaque pays, par le fait de sa situation géographique, topographique et climatique, donne en excédent certaines denrées et manque d'autres produits indispensables à sa subsistance.

De là une circulation et un échange internationaux intenses.

Or, il n'y a pas de domaine où la législation des différents pays marque plus de divergences et offre plus de bigarrures, que le domaine de la répression des fraudes alimentaires.

Nulle part la même définition, nulle part la même sanction de la fraude. Telle manipulation, condamnée ici, est tolérée dans les pays voisins, tel produit considéré comme nocif dans une contrée, sera réputé comestible dans telle autre ; le tout à la grande joie des fraudeurs et au grand dommage des honnêtes gens.

Incohérence et impuissance dans la répression, voilà l'état actuel.

La Croix-Blanche a pensé qu'elle pourrait faire une œuvre éminemment utile et pratique en cherchant à provoquer une action

commune dans tous les pays et une entente internationale : de là l'origine du présent Congrès.

Je n'en dirai pas davantage. Messieurs et chers congressistes, laissant à mon collègue, le président du Congrès, le soin de vous en exposer le plan et l'organisation. Qu'il me soit permis seulement de constater que le terrain adopté par la Croix-Blanche pour la première bataille paraît avoir été bien choisi, à en juger par les sympathies que nous avons rencontrées dès le début, par les adhésions nombreuses que nous avons reçues et dont la belle assemblée d'aujourd'hui constitue la meilleure preuve.

A vous tous, Messieurs et chers congressistes et associés, en vous souhaitant la plus cordiale bienvenue, nous disons un chaleureux merci.

Mais ce n'est pas tout, le Congrès actuel ne représente qu'une petite partie du programme de la Croix-Blanche ; il nous reste bien d'autres œuvres à réaliser, d'autres tâches à accomplir dans le domaine humanitaire et philanthropique.

Bien des entreprises sollicitent notre attention et sont déjà à l'étude ; je citerai notamment la question du régime et de la législation à appliquer aux bohémiens, aux heimathlos, sur laquelle la Croix-Blanche essayera de provoquer une entente internationale.

D'autre part, pour exécuter notre programme, selon nos vœux, il nous faudra d'importantes ressources qui nous sont indispensables, non seulement pour nos œuvres propres, mais pour subventionner celles qui nous intéressent.

Nous avons marqué notre sympathie à plusieurs d'entre elles par des allocations, mais ce que nous avons pu faire dans ce sens est encore bien peu de chose.

Nous avons donc un pressant besoin de voir venir en masse les adhésions à la Croix-Blanche.

Il nous faut, comme nous le disions dans un récent appel, « le concours effectif et moral de tous les esprits généreux, de tous ceux dont la conscience a réveillé l'altruisme, de tous ceux qui, devant la souffrance, ont le sentiment de la solidarité humaine, de tous les cœurs en marche vers la bonté ! »

Puissiez-vous, Mesdames et Messieurs, lorsque vous vous serez rendu compte des résultats déjà acquis de notre travail, de notre ferme volonté d'aboutir à une œuvre sérieuse et pratique, nous continuer votre concours en vous inscrivant définitivement comme membres titulaires de la Croix-Blanche.

Vous contribuerez ainsi avec nous à réaliser, peu à peu, cet état

de paix sociale et internationale qui semble résumer aujourd'hui l'aspiration la plus ardente de tous les peuples.

Et puisse ce jeune drapeau que nous vous présentons aujourd'hui, notre chère Croix Suisse sur champ bleu, devenir, à l'exemple de la Croix-Rouge, un emblème universel d'union et de concorde entre les peuples ; puisse-t-il flotter ici et au loin, flotter longtemps et partout au clair et grand soleil des moissons futures !

M. Philippe Dunant, président du Congrès, prend à son tour la parole et commente, en ces termes, le programme du Congrès.

MESDAMES ET MESSIEURS,

Le Comité de la Société Universelle de la Croix-Blanche de Genève m'a fait l'honneur de m'appeler à la présidence du premier Congrès international pour la répression des fraudes alimentaires et pharmaceutiques.

En présence d'une assemblée composée de tant d'hommes éminents, qui ont consacré leur vie et leurs talents à l'étude des multiples questions que soulève la répression des fraudes alimentaires, je me sens, Mesdames et Messieurs, singulièrement insuffisant pour la tâche qui m'a été proposée. Je compte, Messieurs, sur vos lumières et sur toute votre bienveillance pour m'aider dans la mission délicate de présider vos débats.

La lutte contre les fraudes alimentaires est, nous le savons tous, une entreprise considérable. Nous ne nous en dissimulons point les difficultés ; aussi appartenait-il bien à une société, comme la Croix-Blanche, d'inscrire cette vaste entreprise comme premier article de son programme. Les sociétés n'ont pas la vie limitée des individus ; elles ne vieillissent pas, elles renouvellent leurs forces avec les générations qui se succèdent, elles peuvent concevoir les œuvres de longue haleine et leur assurer cette continuité d'action que tant de circonstances imprévues entravent trop souvent, même chez les natures les plus persévérantes.

Lorsque nous avons envisagé l'œuvre que comporte notre programme, nous nous sommes bien vite rendu compte que nous ne pourrions surmonter les difficultés que nous serions appelés à rencontrer qu'en nous attelant à la tâche avec une méthode rigoureuse de travail. Les questions d'alimentation touchent, en effet, à la fois au

commerce et à l'industrie, à l'hygiène, à la chimie, à la législation et même à la diplomatie, pour l'établissement des conventions internationales que nous considérons comme le couronnement de l'œuvre.

Il est impossible d'aborder le problème simultanément sous tous ses aspects : il faut échelonner les difficultés en étudiant successivement la question sous ses différentes faces. De là, la nécessité de convoquer des congrès successifs dans lesquels on solutionnera, les uns après les autres, et par échelons, les questions qui se rattachent aux divers points de vue qui viennent d'être énumérés.

On s'adressera d'abord aux *commerçants* et aux *industriels*. C'est à eux, qui sont aux prises tous les jours avec les questions pratiques du marché des denrées alimentaires et avec les exigences de la clientèle, qu'on demandera tout d'abord ce qu'il faut entendre, dans chaque catégorie de produits, par *l'aliment pur*, et nous parlons ici de l'aliment *commercialement pur*, c'est-à-dire tel que l'exige et le conçoit l'acheteur qui demande le produit. Nous n'entendons pas demander aux commerçants la définition de l'aliment chimiquement pur.

Mais, la définition seule n'est pas suffisante. Comme la plupart des aliments ne se consomment pas exclusivement sous la forme de leur production naturelle, nous demanderons aussi au commerce et à l'industrie de spécifier les manipulations qui doivent être considérées comme licites ou nécessaires ; conséquemment, il en résultera l'élimination des pratiques condamnables, sans avoir à entrer dans l'énumération de toutes les sophistications interdites.

Lorsque les définitions des produits purs et la nomenclature des manipulations licites auront ainsi été établies par les praticiens du commerce et de l'industrie alimentaires, un second congrès convoquera les *hygiénistes* et leur soumettra les résultats de ce premier travail. Les hygiénistes adopteront ou repousseront telles ou telles manipulations demandées, suivant qu'ils les jugeront admissibles ou non, au point de vue spécial de l'hygiène, qui les préoccupera particulièrement.

Ces définitions et manipulations ainsi sélectionnées seront, dans un troisième congrès, soumises aux *chimistes*, qui auront à établir les formules reconnaissables des différents produits et enfin à unifier les méthodes d'analyse. Cette dernière question se présentera alors avec des données précises, les chimistes sachant exactement ce qu'ils auront à analyser.

Sur la base de ce travail préparatoire, résultat de la collaboration successive des commerçants, des hygiénistes et des chimistes, les *juristes* interviendront ensuite pour fixer les règles de droit et pour

coordonner dans des textes appropriés la matière ainsi élaborée. Enfin par la collaboration finale des *diplomates*, une entente internationale fixera les bases d'une union alimentaire, comme on a codifié internationalement les droits des auteurs et des inventeurs, en dépit de toutes les divergences qui paraissaient, au début, rendre cette unification chimérique et irréalisable.

Une convention internationale, réprimant la fraude sur des bases uniformes, d'où qu'elle vienne et où qu'elle aille, sera le couronnement final de l'œuvre que nous entreprenons. Avec le commerce international de plus en plus intense qui caractérise les temps modernes et la facilité des moyens de communication, cette convention internationale s'impose comme le seul moyen de lutter efficacement contre la marée montante des fraudes alimentaires.

Le commerce loyal et la santé publique ont tout à y gagner, or, ce sont là les deux objectifs de notre activité.

Nous savons d'ailleurs que l'élaboration d'une convention internationale sera un stimulant puissant pour engager les Etats à édicter, dans leurs territoires respectifs, des législations sur les fraudes alimentaires. Cette action du droit international sur le droit interne a déjà eu, dans d'autres domaines, les effets les plus bienfaisants.

Telle est, Messieurs, dans ses grandes lignes, l'œuvre à laquelle nous vous convions. Nous vous invitons à en poser, à Genève, la première pierre.

Les considérations qui précèdent, vous auront, je l'espère, suffisamment précisé le but du Congrès de Genève et sa méthode de travail : *définir l'aliment commercialement pur et indiquer pour chaque catégorie de produits les manipulations demandées par le commerce et l'industrie.*

Devant la tâche, déjà considérable, que comporte ce premier Congrès, et étant donné le peu de temps dont nous disposons, nous devons, dans nos discussions, nous tenir très strictement à ce programme limité.

Au point de vue de l'organisation pratique de nos séances, le livret que vous avez en mains vous indique, pour chaque jour, la répartition du travail.

Nous aurons tous les matins à 9 heures une *séance générale*, qui aura été préparée la veille par des *séances de sections*.

La matière de chaque séance générale a été répartie, dans ce but, entre un certain nombre de sections. Votre comité d'organisation émet le vœu que les séances de sections revêtent le caractère de réunions *préparatoires* familières, dans lesquelles les intéressés de différentes nationalités seront mis à même de faire connaissance, d'échanger

leurs idées, de coordonner et si possible d'unifier leurs propositions.

Le terrain se trouvera ainsi déblayé pour les séances générales, de toutes les questions qui ne soulèvent pas de difficultés sérieuses.

Conformément à l'article 9 du règlement du Congrès, le comité d'organisation a appelé quelques-uns de ses membres à la présidence des sections. Vous ne vous offusquerez point, Messieurs, que ces présidences aient été réparties uniquement à des Genevois, membres des divers comités d'organisation du Congrès. Ce mode de faire nous a été dicté par des considérations d'ordre pratique.

Tout d'abord les séances de sections devant revêtir, comme nous l'avons dit, un caractère familier, votre comité exécutif a considéré l'office de président de ces sections moins comme une distinction honorifique que comme une charge et, je profite avec empressement de l'occasion qui m'est offerte, de remercier ceux de mes dévoués compatriotes qui ont bien voulu accepter cette tâche.

Votre comité exécutif s'est convaincu aussi, par des exemples tirés de différents congrès, qu'il était nécessaire de s'assurer que les présidents de sections assistent au Congrès; il est même utile qu'ils aient pu participer aux travaux préparatoires d'organisation afin de bien s'inspirer de la méthode de travail à suivre; de cette façon, toutes les sections, dirigées dans un même esprit, convergent plus aisément vers un même but.

Vous comprendrez, Messieurs, que ces conditions n'aient pu être remplies que par des personnes habitant Genève et que nous avons eu le temps d'initier aux rouages de notre organisation. Vous reconnaîtrez que nous n'avons eu d'autre but, en agissant ainsi, que d'assurer une méthode précise de discussion dans toutes les branches du Congrès.

En même temps nous avons tenu à n'appeler à la présidence de vos sections que des personnes entièrement neutres dans les divergences de vues qui pourraient se manifester au cours des discussions; ceci en vue de garantir à tous la plus parfaite impartialité de la direction des débats.

En revanche, Messieurs, votre président se propose de faire appel, pour la présidence des séances générales, au concours éclairé des savants de toutes nationalités qui ont bien voulu répondre à l'invitation de la Société de la Croix-Blanche.

En terminant, Mesdames et Messieurs, je me sens pressé d'adresser au nom du comité exécutif du Congrès, aux autorités fédérales, à l'Etat et à la Ville de Genève, ainsi qu'à M. le Recteur de l'Université, l'expression de nos remerciements pour l'obligeance que nous

avons rencontrée de toutes parts dans le travail d'organisation du Congrès.

Le Comité exécutif du Congrès a été aussi soutenu et encouragé par les témoignages venus de l'étranger. Des ressortissants de vingt-neuf Etats participeront à nos travaux et vingt-deux gouvernements, sans compter ceux de douze cantons suisses, ont bien voulu marquer par l'envoi d'une délégation officielle l'intérêt qu'ils attachaient à l'œuvre dont nous poursuivons la réalisation. Nous avons ainsi acquis la conviction que les assises internationales auxquelles nous vous avons conviés, traiteront d'un sujet bien actuel, qui sollicite à juste titre la collaboration des pouvoirs publics.

Le Congrès s'ouvre donc sous d'heureux auspices; le bienveillant intérêt dont il a été entouré est un gage des succès futurs.

Et maintenant, Messieurs, notre tâche de préparation est terminée, la vôtre commence. Pussions-nous vous avoir assuré les conditions d'un travail fructueux; c'est le vœu que nous formons de tout cœur au moment où s'ouvre le premier Congrès international pour la répression des fraudes alimentaires et pharmaceutiques.

M. le Président donne la parole à MM. les délégués officiels : les allocutions suivantes sont prononcées par ces derniers au nom de leurs gouvernements respectifs.

**Allocution de M. le Conseiller aulique F. DAFERT, délégué du
Gouvernement impérial et royal autrichien.**

Ich danke zunächst, namens der Regierung, welche ich zu vertreten die Ehre habe, der Société de la Croix-Blanche für die freundliche Einladung zu den Beratungen des Ersten Internationalen Kongresses zur Unterdrückung der Verfälschung der Nahrungsmittel und der pharmazeutischen Produkte.

In Oesterreich sind vor 10 Jahren die rechtlichen Grundlagen für die Regelung dieser Materien in Form eines Lebensmittelgesetzes geschaffen worden; gegenwärtig beschäftigen wir uns mit der Kodifizierung der einschlägigen technischen Fragen. Hierbei, haben wir häufig Gelegenheit, das Fehlen einheitlicher Definitionen und nicht selten auch, internationaler Massregeln, lebhaft zu bedauern.

Wir verkennen nicht die grossen sachlichen und wirtschaftlichen Schwierigkeiten, welche in vielen Fällen einer raschen Einigung im Wege stehen, halten die letztere aber keineswegs für ausgeschlossen, wenn nur die nationalen Eigentümlichkeiten gewahrt und die berechtigten Produzenteninteressen im Kompromisswege berücksichtigt werden. Jedenfalls muss eine internationale Aussprache zu den wertvollsten Anregungen führen und wird dazu beitragen die Zahl der einander widersprechenden Sachverständigengutachten herabzusetzen, was dem Standesehnen nur förderlich sein kann.

Indem ich unserer Bereitwilligkeit an Ihren Arbeiten mitzuwirken, hiermit Ausdruck gebe, hoffe ich, dass es Ihnen gelingen wird, dem Ruhmeskranz dieser Stadt, der Wiege des schönsten Werkes internationaler Solidarität, ein neues Blatt hinzuzufügen. Ich wünsche Ihrem Kongresse den besten Verlauf.

Allocution de M. le professeur BORDAS, chef de la délégation du Gouvernement français.

MESDAMES, MONSIEUR LE PRÉSIDENT ET MESSIEURS,

Permettez-moi, comme président des délégués officiels du Gouvernement français, de dire en quelques mots au Gouvernement suisse et à la Croix-Blanche, combien nous avons été heureux de l'occasion qui nous était offerte de venir à Genève pour contribuer par tous nos moyens à résoudre, en des assises internationales, ce problème d'un intérêt si universel de la répression de la fraude dans les matières alimentaires et pharmaceutiques.

La Croix-Blanche a, en effet, placé cette question au premier rang de ses travaux; elle a jugé que, quelle que fût l'importance des autres sujets inscrits à son généreux programme, il n'en existait point dont la solution s'imposât plus immédiatement.

Il avait paru très simple, tout d'abord, d'endiguer le flot sans cesse montant de la falsification. Tous les Etats ont déjà édicté à cet effet des lois et règlements; mais je ne vous apprendrai rien de nouveau — puisque cette assemblée est en majeure partie composée de grands producteurs et fabricants — en vous disant que, dans la plupart des cas, ces lois et règlements sont loin d'être parfaits. Les mesures répressives, très souvent prises hâtivement, ont inquiété les commerçants honnêtes, gêné leurs transactions loyales, tandis que le falsificateur de profession,

très au courant des moindres détails de la législation, trouvait le moyen de glisser au travers des mailles du filet jeté sur ses louches opérations.

En somme et sans exagération, on peut avancer que la majorité des lois ont gêné le commerce sans supprimer la fraude.

En effet, nous le répétons, on trouve chez les falsificateurs une connaissance approfondie de la législation et de ses lacunes ; des techniciens habiles, employés dans leurs officines, mettent toute leur science à préparer des produits remplissant les conditions exigées par de trop sommaires règlements.

Enfin, si, par hasard, leur habileté se trouve en défaut, si l'un d'eux est traduit en justice, nous voyons des défenseurs habiles invoquer en leur faveur des arguments spécieux, arguer des conditions exceptionnelles de la production naturelle, semer le doute dans l'esprit des juges et faire acquitter leurs tristes clients.

Ainsi les producteurs honnêtes, troublés d'une part par la sévérité des lois, déloyalement concurrencés d'autre part par les falsificateurs, n'ont souvent d'autre alternative que de fermer leurs établissements ou de se résigner à la ruine.

En France, la *loi Ruau* et les règlements d'administration publique qui en ont été le complément, ont en grande partie fait cesser cet état de choses.

Grâce à une organisation puissante et supérieurement dirigée par mon collègue et ami *M. E. Roux, au Ministère de l'Agriculture*, la fraude et les fraudeurs sont, sur tout le territoire français, traqués jusque dans leurs repaires.

Les producteurs qui voyaient avec tristesse leurs marques renommées souvent délaissées par une certaine clientèle, le goût même du public se modifier, sous l'influence de manipulations déloyales, se sont pris à espérer. Ils ont compris qu'il y avait quelque chose de changé en France.

Ils se sont unis et, dans les procès engagés contre les fraudeurs, on voit maintenant des syndicats de producteurs se dresser en face de la fraude, se porter partie civile et réclamer des dommages-intérêts au nom de leur corporation lésée.

Mais, Messieurs, la France n'est pas le seul pays où le mal sévit ; les fraudeurs, il faut le dire à l'honneur du commerce français, ne constituent qu'une infime minorité dans notre pays.

Le fléau est universel, le danger mondial.

Il existe, vous le savez mieux que moi, des fraudeurs pour l'exportation et les pays menacés par l'envahissement de leurs produits

ne peuvent souvent pas s'en défendre, en raison de la rigidité ou de l'insuffisance des traités de commerce.

Pour se préserver, certains pays ont édicté des mesures draconiennes qui ont eu pour effet de paralyser les échanges loyaux. Dans l'un ou l'autre de ces cas, il est résulté une perturbation très grande dans les trafics internationaux.

Sans insister plus longuement, laissez-moi vous dire, Messieurs, que lorsque la Croix-Blanche eut décidé de réunir un Congrès international pour réprimer les fraudes alimentaires et pharmaceutiques, j'ai trouvé, comme président de la délégation française de la Croix-Blanche, un appui immédiat, complet, chez tous les producteurs et commerçants de l'alimentation française.

Quand je leur ai exposé le but poursuivi par la Croix-Blanche, la méthode de travail si judicieusement adoptée, j'ai rencontré une unanimité qui se traduit, aujourd'hui, par la présence ici de délégués des plus importants syndicats de production et de représentants des plus puissantes maisons françaises.

Tous ont travaillé avec ardeur à élaborer les définitions des matières alimentaires et pharmaceutiques, base de toute réglementation. En grand nombre ils se sont rendus à votre invitation pour échanger leurs vues avec leurs collègues étrangers, afin de faire aboutir cette entente internationale qu'ils n'auraient imaginée possible, même dans leurs rêves les plus optimistes.

Ils viennent à vous aujourd'hui, Messieurs, pour travailler à la belle œuvre dont vous avez pris l'initiative.

Ils vous apportent l'expérience séculaire, legs des générations qui les ont précédés, ils vous apportent plus et mieux encore : l'honnêteté, la droiture et la loyauté proverbiales du commerce de France.

Allocution de M. le D^r MATTHAIPOULOS, de la délégation du Gouvernement hellénique.

HERR PRÆSIDENT,
MEINE DAMEN,
MEINE HERREN,

Wir kommen von dem Lande wo es zuerst gesagt worden ist :
« Gesunder Geist im gesunden Körper »
was eine Wahrheit ist, die die ganze Welt als Axioma angenommen hat.

Aber um gesunden Körper zu haben, muss man vor allem eine gute Nahrung bekommen und, meine Herren, gefälschte Nahrung ist eben keine gute, keine gesunde Nahrung. Eine solche ist nicht geeignet für die Entwicklung und die Erhaltung eines gesunden Körpers und, folglich auch nicht für die des Geistes.

Das Werk also, welches die Allgemeine Gesellschaft des Weissen Kreuzes in Genf, mit dankenswerthem Eifer, übernommen hat, trifft nicht nur den Körper, sondern auch den Geist.

Es ist ein grossangestelltes Werk von weitgehender Bedeutung, betreffend die Entwicklung und das Wohl der Menschheit selbst, und deswegen haben alle Nationen die Gründung der Gesellschaft vom Genfer Weissen Kreuz und die Einberufung des Ersten Internationalen Kongresses zur Unterdrückung der Verfälschungen der Nahrungs- und Arzneimittel warm begrüsst.

Wir alle hoffen, wir sind sogar sicher, dass der heute sich eröffnende Kongress schöne Früchte zum Wohl der Menschheit tragen wird und darauf im Namen der Hellenischen Regierung sprechen wir Ihnen die wärmsten Gratulationen aus und, gleichzeitig, danken wir Ihnen für die Einladung zur Teilnahme an diesem höchst humanitären Werke.

Allocution de M. le D^r Edmond FRANK, délégué du Gouvernement hongrois.

MONSIEUR LE PRÉSIDENT ET MESSIEURS,

Au nom du Gouvernement hongrois, qui s'intéresse beaucoup aux travaux du Premier Congrès international pour la répression des fraudes alimentaires et pharmaceutiques, j'ai l'honneur de vous apporter le salut le plus cordial.

Messieurs, c'est pour le Congrès une première circonstance favorable que d'être réuni dans ce pays de Suisse, pays à la fois de liberté personnelle et d'ordre public, qui sait accepter et propager les idées d'humanité et de progrès.

C'est une deuxième circonstance favorable et éminemment favorable pour le Congrès — dont le but final est l'élaboration d'accords internationaux — d'être tenu à Genève où l'accord international est traditionnel.

Nous sommes profondément reconnaissants des efforts que la Société Universelle de la Croix-Blanche de Genève a faits pour la

reunion de ce Congrès. Je suis convaincu que tous, nous collaborerons volontiers à la réalisation de son programme.

C'est dans ces sentiments, Messieurs, qu'en présentant tous mes respects à l'illustre assemblée réunie dans cette salle, je rends pleinement hommage à l'activité de la Société Universelle de la Croix-Blanche de Genève.

Allocution de M. le professeur WIJSMAN, délégué du Gouvernement néerlandais.

MESDAMES, MESSIEURS,

Si votre belle ville de Genève ne jouissait pas déjà, à juste titre, d'une célébrité bien méritée comme un des centres historiques de l'évolution intellectuelle du monde, la seule œuvre de Henri DUNANT suffirait à lui garantir, à tout jamais, une réputation des plus glorieuses dans l'histoire de la civilisation. C'est bien ici, en effet, que s'est déployé, pour la première fois, ce beau drapeau blanc à la croix rouge que l'ange de l'humanité a transplanté sur les champs de bataille.

Et voilà, qu'à côté de cette merveilleuse institution de la Croix-Rouge, vous venez d'établir votre Société de la Croix-Blanche qui s'est présentée au monde avec un programme aussi vaste qu'important, car vous ne vous proposez pas plus petite chose que de faire, en temps de paix, ce que la Croix-Rouge fait en temps de guerre. Or autant les journées paisibles sont plus nombreuses que les jours de bataille, autant la tâche de l'hygiène — même restreinte aux rapports internationaux — est plus étendue que celle du service sanitaire en temps de guerre.

Aussi ne crois-je pas m'éloigner trop de la vérité en vous disant que ce programme a été accueilli, par beaucoup, avec un sourire, à la fois sympathique et sceptique, car il a été inspiré par un idéalisme profond et c'est le sort de l'idéalisme de toujours rencontrer, sur son chemin, le scepticisme à côté de la sympathie.

Eh bien, Messieurs, ma présence ici est la preuve que la Hollande se range du côté des sympathiques : nous avons foi dans cet idéalisme jeune et vigoureux qui, en lui-même, est une force, force qui vous fera atteindre votre but. C'est dans ces sentiments que j'exprime tous mes vœux pour le succès du Congrès.

**Allocution de M. le professeur FERREIRA DA SILVA, délégué
du Gouvernement portugais.**

MONSIEUR LE PRÉSIDENT,
MESDAMES ET MESSIEURS,

J'ai l'honneur à mon tour, comme représentant du Gouvernement portugais, de saluer, en votre personne, Monsieur le Président, la nation suisse.

Le Portugal moderne, héritier de ces infatigables pionniers qui, aux XV^me et XVI^me siècles, élargirent avec un succès, peut-être sans égal, le pomerium de la civilisation, en découvrant des continents nouveaux et des mers inconnues jusqu'à eux et, comme l'a dit notre poète,

« en portant la foi et l'empire jusqu'aux plages les plus reculées des
Indes et du Brésil »,

le Portugal, dis-je, voue maintenant toute son attention à la diffusion de la science, cette grande bienfaitrice de l'humanité.

Il m'envoie ici pour suivre les travaux de votre Congrès.

Il y a quatorze ans exactement, en 1894, le gouvernement portugais a commencé à réorganiser le service de la surveillance du commerce des denrées alimentaires et des falsifications de ces denrées. Le premier arrêté, daté du 1^{er} septembre 1894, fut complété par l'arrêté du 16 mai 1895, qui fixe les droits du fisc relatifs au commerce des vins et des huiles d'olive.

De nouveaux règlements furent édictés, touchant la répression des fraudes des vinaigres (arrêté du 30 juillet 1896), du lait (arrêté du 21 mai, règlement du 30 juillet 1896), des farines et du pain (arrêté du 9 décembre 1898) et enfin des bières, des boissons alcooliques et rafraîchissantes.

Ces services réorganisés à diverses reprises et maintenant régis d'une manière uniforme par l'arrêté royal du 22 juillet 1905, sont centralisés entre les mains de la Direction générale de l'Agriculture, qui ressort, elle-même, du Ministère des Travaux Publics, du Commerce, de l'Agriculture et de l'Industrie. Le Gouvernement a créé, en outre, il y a quelques années déjà, un comité pour l'unification des méthodes d'analyse des denrées alimentaires, comité que j'ai l'honneur de présider.

Mais l'œuvre de la répression des fraudes est une œuvre difficile :

il faut que l'application des règlements, tout en étant sévère envers la fraude, soit juste et équitable envers le commerce honnête et loyal et que ces règlements ne nuisent pas, par des appréciations surannées ou fausses, à la liberté des transactions. C'est pour éviter de semblables erreurs, erreurs qui, tout en discréditant le service de la répression des fraudes, entraveraient la stricte application de la loi pénale, que nous nous réunissons ici.

Genève a toujours été un foyer de la culture hygiénique universelle ; nombre d'hommes éminents venus à Genève en sont revenus en rendant hommage à vos établissements d'enseignement supérieur et aux savants genevois. Qu'il me soit permis de citer ici le nom de deux de ces derniers, disparus hélas, il y a peu d'années et avec lesquels j'ai entretenu des relations d'amitié, dont je me suis senti particulièrement honoré. Je veux parler de MM. BERTHELOT, le grand maître de la chimie française, qui a visité votre Université, en 1880, et FRIEDEL qui a présidé ici, en avril 1892, le Congrès pour la réforme de la nomenclature chimique des composés organiques.

Genève avait bien tous les titres nécessaires pour être choisie comme lieu de la réunion du Congrès. Ce Congrès a un intérêt pratique considérable. Son but est, en effet, s'il m'est permis de le résumer : *de coordonner et d'unifier les bases des règlements pour la répression des fraudes, en provoquant une entente internationale sur la définition des aliments purs et en mettant fin aux divergences d'appréciation qui existent actuellement, à ce sujet, d'un pays à l'autre.*

Je salue, en terminant, la Société Universelle de la Croix-Blanche de Genève, qui a si bien compris l'impérieux besoin d'une semblable entente et ses exigences spéciales et, je formule ici, les meilleurs vœux pour la complète réussite de son initiative éclairée.

Allocution de M. Basile TAÏROFF, de la délégation du Gouvernement russe.

MONSIEUR LE PRÉSIDENT,
MESDAMES, ET MESSIEURS,

Dans le petit guide intitulé *Huit jours à Genève*, gracieusement offert aux congressistes, il est dit à la page 6 :

« Le vent du Nord ou bise amène l'air pur des monts et des lacs, il purifie l'air, il emporte tous les germes. »

Eh bien, Messieurs, le but du présent Congrès international organisé sous le patronage de la Confédération suisse, par la Société de la Croix-Blanche, dans cette ville de Genève où la plus cordiale hospitalité nous est offerte, ce but n'est-il pas de faire souffler, dans le monde entier, comme une bise sèche, fraîche et tonique qui purifiera l'air des fraudes alimentaires, ces fraudes qui, comme le dit si bien la Société initiatrice, menacent le plus gravement la santé publique et la moralité du commerce.

J'estime, Messieurs, de mon devoir, de féliciter chaleureusement de la part du Gouvernement impérial russe, la Société Universelle de la Croix-Blanche, l'organisatrice de cette réunion confraternelle, de son heureuse inspiration, et de souhaiter à cette Société une prospérité toujours croissante.

Allocution de M. le D^r SCHMID, délégué du Conseil fédéral suisse.

MONSIEUR LE PRÉSIDENT,
MESDAMES ET MESSIEURS,

Permettez-moi de dire ici quelques mots, au nom de la délégation du Conseil fédéral et du Département fédéral de l'Intérieur.

La Société Universelle de la Croix-Blanche de Genève a été très heureusement inspirée en choisissant, dans le riche programme qu'elle s'est donné pour tâche d'accomplir, la répression des fraudes alimentaires pour en faire l'objet de son premier Congrès international. N'est-ce pas, en effet, une des obligations les plus importantes de l'Etat que de contrôler les denrées alimentaires et de permettre ainsi à la population de se procurer une nourriture saine ? Une bonne alimentation est la condition primordiale, pour les peuples comme pour les individus, d'une bonne santé physique et morale. On peut même dire, sans exagération, que la question sociale, est avant tout, une question d'alimentation et en seconde ligne, une question de logement.

Jusqu'à l'heure actuelle, les falsifications et les fraudes alimentaires n'ont pas fait l'objet d'une réglementation internationale. Chaque Etat s'est contenté de les combattre pour son propre compte et sur son propre territoire ; certains Etats même ne possèdent pas encore sur cette matière une législation uniforme. C'était, entr'autres, le

cas jusqu'ici pour la Suisse, dont les cantons avaient chacun leur législation particulière plus ou moins différente de celle des cantons voisins.

Heureusement, le peuple suisse a accepté dernièrement, à une grande majorité, une loi fédérale qui sera appliquée dans quelque temps et qui mettra fin à ce fâcheux état de choses. Mais, en acceptant l'unification de la police des denrées, le peuple suisse a permis, du même coup, à ses autorités, de s'intéresser, d'une manière active, à la répression internationale des fraudes alimentaires et de participer aux réunions qui, telles que celle qui nous rassemble aujourd'hui, ont pour but d'étudier cette grave question.

La nécessité d'une réglementation internationale dans ce domaine a été, dès longtemps, reconnue. Plusieurs congrès internationaux et tout particulièrement, les congrès d'hygiène et de démographie, s'en sont occupés, et ont voué une attention particulière aux questions d'hygiène alimentaire. En 1879 déjà, au congrès de médecine d'Amsterdam, le professeur Finkelnburg a préconisé une réglementation internationale contre les fraudes alimentaires.

Ici même et dans cette même salle, le 9 septembre 1882 — il y a donc vingt-six ans, presque jour pour jour — le congrès international d'hygiène et de démographie demandait, sur la proposition du professeur Brouardel, « qu'au prochain congrès, la question de la falsification des denrées alimentaires soit mise de nouveau à l'ordre du jour, que les représentants des diverses nations apportent le texte des législations en vigueur chez elles, de façon à pouvoir étudier les mesures à prendre, d'une façon internationale, contre un danger international ».

Depuis lors, plusieurs congrès se sont occupés de la même question, mais ils ont dû reconnaître qu'une législation internationale contre les fraudes alimentaires était, pour le moment, chose impossible, les législations nationales étant elles-mêmes trop divergentes. On a dû se contenter de prier instamment les différents Etats d'améliorer et d'unifier, si c'était nécessaire, leur législation sur le commerce des denrées alimentaires ; on a, en outre, nommé une commission qui devait suivre la question de près et en hâter, dans la mesure du possible, la solution.

Une réunion internationale de chimistes pour l'analyse des denrées alimentaires, qui eut lieu à Vienne en 1891, adopta, sur la proposition du Dr van Hamel-Roos d'Amsterdam, et en se basant sur les décisions du congrès international d'hygiène, un vœu tendant à ce que les différents Etats fissent élaborer par des commissions officielles

des codes alimentaires nationaux, qui serviraient de base au futur code international.

On a aussi discuté, à plusieurs reprises, la question de savoir s'il ne conviendrait pas de réunir, dans une conférence, les représentants des divers Etats pour codifier, dans une convention internationale, les conditions auxquelles doivent répondre, au point de vue du contrôle, les principales denrées et pour fixer les méthodes d'analyse. Mais cette idée n'a pas reçu jusqu'ici un commencement de réalisation.

Il ressort de ce court exposé, que la tâche que s'est donnée le Congrès qui nous réunit aujourd'hui, sera ardue. Le comité exécutif du Congrès l'a bien compris ; aussi a-t-il décidé que la question ne devait pas être traitée en une seule fois, mais qu'il fallait procéder par étapes successives. Les difficultés de la tâche seront grandes, mais je ne crois pas qu'elles soient insurmontables, et nous pouvons espérer que les travaux de ce Congrès et de ceux qui le suivront nous permettront de conclure, dans un avenir prochain, comme cela a déjà été fait à Bruxelles, en 1902, pour les médicaments héroïques, une convention internationale qui réglementera la répression des fraudes alimentaires, tout au moins pour les denrées les plus importantes.

Le mouvement qui tend à réglementer par des conventions internationales certaines questions d'hygiène publique a fait, depuis vingt ans, des progrès considérables. Je me bornerai à citer, dans cet ordre d'idées, les conventions sanitaires internationales de Dresde (1893), de Venise (1897), et de Paris (1894 et 1903), l'arrangement de Bruxelles dont j'ai déjà parlé plus haut et qui a pour but d'unifier la formule des médicaments héroïques, enfin la convention toute récente conclue à Rome pour la création à Paris d'un office sanitaire international. La nécessité de ces arrangements internationaux s'impose chaque jour davantage, et la conviction qu'ont aujourd'hui les Etats de leur indiscutable utilité contribuera puissamment à la réussite des travaux de ce Congrès.

Le Comité exécutif du Congrès a choisi un moment très favorable pour mettre à l'étude la répression internationale des fraudes alimentaires ; il a sagement limité le champ d'activité de cette première session, dont il a préparé les travaux avec un zèle et un soin que nous nous plaignons tous à reconnaître.

Au nom de la délégation suisse, j'adresse aux organisateurs de ces assises internationales, nos remerciements les plus vifs, et je leur apporte les vœux les plus sincères pour la réussite de leur œuvre.

**Allocution de M. José de MIQUELERENA, délégué du
Gouvernement uruguayen.**

MESDAMES ET MESSIEURS,

Au nom du Gouvernement de la république orientale de l'Uruguay et de tous ceux qui s'intéressent au grand mouvement scientifique qui aujourd'hui emporte le monde entier, je salue cette réunion, preuve palpable et vivante de la solidarité toujours plus étroite qui unit les peuples les plus divers dans leur lutte ardente contre l'erreur et la fraude.

L'Uruguay n'est sans doute qu'une infime parcelle du vaste continent de l'Amérique du sud, cependant qu'on ne se figure pas, qu'au point de vue intellectuel, cette parcelle soit une quantité négligeable.

On y suit, avec un intérêt toujours croissant, le mouvement scientifique dans son ensemble et l'on s'y efforce, tout spécialement, de perfectionner sans cesse les lois et règlements qui régissent le commerce et l'industrie des produits alimentaires, placés depuis longtemps sous la surveillance des laboratoires publics.

Aussi, les décisions prises dans les différentes sections du Congrès, seront-elles accueillies avec faveur et immédiatement appliquées.

Si nous ne pouvons contribuer à l'étude de ces diverses questions que dans une modeste mesure, il ne faut en accuser ni notre bonne volonté, ni notre empressement, mais bien les immenses difficultés qui surgissent à chaque pas fait sur la route du progrès par un peuple jeune encore, qui doit faire en un siècle le chemin que la vieille Europe a mis cinq cents ans à parcourir.

Dans de telles conditions, la hâte et la précipitation qui accompagnent notre marche incessante sur la route du progrès ne nous laissent pas les loisirs nécessaires pour les études proprement dites.

Aussi, venons-nous ici, avec empressement, recueillir les avis de ceux qui sont à cet égard plus avancés que nous, pour les adapter ensuite, de notre mieux, aux conditions très spéciales de notre vie nationale. Toutes nos sympathies sont donc dès maintenant acquises aux travaux du Congrès, lequel constitue, sans aucun doute, un pas en avant dans la science et dans le progrès en général.

Au nom de mon gouvernement, j'ai donc l'honneur d'adresser à ce noble pays, la Suisse et à la Société Universelle de la Croix-Blan-

che de Genève qui a pris l'initiative du premier Congrès pour la répression des fraudes alimentaires et pharmaceutiques, les meilleurs vœux d'entière réussite et un cordial et fraternel salut.

Après quelques communications d'intérêt général faites par M. Philippe DUNANT, la parole est donnée à M. Robert FAZY, *Secrétaire général du Congrès*.

Ce dernier, après avoir attiré l'attention de l'assemblée sur quelques points essentiels du programme, rappelle expressément que les congressistes recevront, à 9 heures du matin, au début de chaque séance plénière le procès-verbal de la séance plénière de la veille et devront, avant midi, formuler leurs observations sur la manière dont leurs communications auront été résumées.

Personne ne demandant plus la parole, la séance est levée à 4 heures et quart.

Banquet offert à MM. les Délégués officiels

par le Comité de la Société Universelle de la Croix-Blanche

le mercredi 9 Septembre, à midi, au Restaurant du Kursaal.

Le compte rendu de la partie officielle du Congrès serait incomplet s'il ne relatait pas le banquet offert par le Comité de la Société Universelle de la Croix-Blanche de Genève à M. le *Conseiller fédéral* RUCHET, à M. RUAU, *Ministre de l'Agriculture en France* et à MM. les *délégués officiels des Gouvernements*.

Ce banquet, auquel assistaient les représentants de l'Etat et de la Ville de Genève, des corps législatifs et judiciaires, des Chambres fédérales, plusieurs membres du corps consulaire, et de nombreuses notabilités de Genève et de la colonie étrangère à Genève, fournit à M. RUAU l'occasion de prononcer l'important discours destiné à la séance d'ouverture du Congrès, séance à laquelle les devoirs de sa charge ne lui avaient pas permis d'assister la veille.

Au champagne, M. VUILLE salue, en ces termes, les hôtes de la Croix-Blanche

«Hier, nous n'étions pas au complet, il nous manquait un de nos adhérents les plus éminents, un de nos amis de la première heure, je veux parler de M. RUAU, Ministre de l'Agriculture en France.

Mais, si nous avons regretté hier son absence, qu'il me permette de lui dire combien nous sommes heureux de l'accueillir aujourd'hui sur sol suisse, dans notre petite cité de Genève, au bord de ce beau lac qui est un lac franco-suisse.

Nous sommes profondément touchés qu'il ait bien voulu accepter l'invitation qui lui était adressée par une jeune société qui n'a qu'un caractère privé, et nous apporter le concours de sa haute compétence et de ses lumières.

Je lui adresse ici nos hommages de très haute estime, l'expression de notre vive et profonde reconnaissance.

Messieurs, et vous me permettez bien, aujourd'hui que nous avons fait bonne connaissance, d'ajouter : chers amis de la Croix-Blanche, je ne veux pas vous infliger un long discours, je laisserai à d'autres, plus éloquents et plus compétents que moi, le soin de vous entretenir.

Qu'il me soit simplement permis, à nouveau, d'exprimer la satisfaction que nous éprouvons à voir l'accueil que vous avez réservé à notre programme et à nos idées.

Hier, l'un d'entre vous, Messieurs, nous taquinait gentiment et spirituellement sur notre idéalisme. Oui, nous sommes des idéalistes dans ce sens que nous avons un idéal, mais nous ne voulons pas être des utopistes et c'est parce que vous avez compris que nous entendons réaliser notre idéal, le résoudre en des formules pratiques et tangibles. que vous êtes venus à nous des frontières extrêmes de l'Europe et des contrées les plus reculées de l'Amérique du sud.

Et, c'est parce que l'on a senti que notre travail était sérieux et notre œuvre viable, que nous avons obtenu l'appui des pouvoirs exécutifs et que nous avons la joie de voir aujourd'hui, à cette table, les représentants de nos autorités cantonales et fédérales ainsi qu'un haut représentant du gouvernement de nos chers voisins de France.

A vous tous, chers délégués, qui êtes venus de partout, d'Allemagne, d'Angleterre et d'Autriche, d'Espagne et des Etats-Unis, de la France voisine et de cette terre classique de Grèce qui nous est si chère, de la Hollande, de la Hongrie, du Mexique, du Portugal et de l'Uruguay, d'autres contrées encore, apporter votre pierre à l'œuvre que nous édifions, nous adressons l'expression de notre gratitude émue et souhaitons la plus cordiale bienvenue sur le sol helvétique.

A vous tous, je porte mon toast le plus chaleureux. Et je lève cette coupe en particulier et surtout en l'honneur des représentants du Conseil d'Etat et de la Ville de Genève, en l'honneur de M. le conseiller fédéral RUCHET et de M. Ruau, ministre de l'Agriculture de la République française.

Qu'ils vivent ! » (*Appl.*)

M. F. BESSON, *président du Département de l'Intérieur et de l'Agriculture*, souhaite au nom du Conseil d'Etat de la République et Canton de Genève, la plus cordiale bienvenue à M. le conseiller fédéral RUCHET, à M. RUAU, ministre de l'Agriculture en France et aux délégués des Gouvernements étrangers. Leur présence à tous honore et le Congrès et Genève fière d'avoir été choisie comme lieu de réunion de ce dernier.

M. BESSON rappelle la loi française sur les fraudes alimentaires due à l'initiative de M. RUAU. Définissant le rôle que la Croix-Blanche est appelée à jouer dans la repression des fraudes, il estime que son action doit s'exercer dans deux sens :

- 1° La repression plus efficace des fraudes dans chaque pays.
- 2° La repression de la fraude au point de vue international.

A cet égard, il s'agira, en premier lieu, de faire cesser l'abus qui consiste à donner à un produit un nom d'origine auquel il n'a pas droit, ce qui constitue une véritable fraude, malheureusement trop fréquente.

En exprimant le vœu que l'initiative prise par la Croix-Blanche réussisse à porter remède à ces abus, M. BESSON lève son verre au développement de la Société de la Croix-Blanche et à la réussite complète de l'œuvre qu'elle a entreprise.

M. Ch. PIGUET-FAGES, *président du Conseil administratif de la Ville de Genève*, se félicite très sincèrement de l'honneur fait à la Ville de Genève, choisie pour servir de berceau à la Société de la Croix-Blanche.

« Le premier Congrès organisé par cette nouvelle Société pour consacrer sa naissance a, dit-il, obtenu une adhésion universelle; elle affirme ainsi merveilleusement sa vitalité.

Genève reçoit, aujourd'hui, dans ses murs, ce premier Congrès. D'autres, très nombreux, y tinrent, cette année, leurs assises et, parmi les plus importants, ceux de géographie et de médecine; ils réunirent un grand concours d'hommes de science et de savants illustres, et leurs discussions furent suivies avec le plus vif intérêt.

Mais les questions, que le premier Congrès de la Croix-Blanche se propose d'élucider, sollicitent plus puissamment encore l'attention des autorités et des populations, puisqu'elles touchent aux conditions économiques de l'existence des peuples et aux détails même de leur alimentation. L'intervention de votre nouvelle Société, dans ce domaine, est saluée avec joie, même dans les plus modestes milieux, car ce sont ceux-là surtout, dont la bourse est légère, qui souffrent le plus de l'état d'anarchie dans lequel se trouvent actuellement l'industrie et le commerce des denrées alimentaires. En cherchant à plier l'une et l'autre à une discipline de vérité et d'honnêteté, c'est le travail intégral des producteurs que vous voulez conserver, c'est la santé des populations que vous voulez sauvegarder.

Nous sommes heureux que le nom de Genève soit ainsi associé à cette œuvre de haute moralité; mais si notre petite ville a l'avantage

de recevoir aussi fréquemment les hommes de tous pays, qui se dévouant à des œuvres d'utilité publique, cherchent à améliorer le sort de l'humanité, nous savons que sa situation géographique seule ne lui vaudrait pas cet honneur et qu'elle le doit surtout à l'initiative intelligente et aux efforts généreux de nos concitoyens, savants, légistes ou philanthropes, qui, en dehors de toute intervention officielle, créent ou développent ces œuvres humanitaires ; elles ont pour effet bienfaisant, au surplus, d'abaisser les frontières et d'unir les nations, en les intéressant à des buts communs devant lesquels s'effacent tous les antagonismes.

C'est à eux que nous devons ce courant de sympathie dont notre Ville est l'objet et c'est à eux que je désire, au nom des autorités municipales, en souhaitant une cordiale bienvenue à tous nos hôtes adresser l'expression de notre sincère reconnaissance. Vous me permettrez, Messieurs, de personnifier aujourd'hui la Croix-Blanche en félicitant tout particulièrement son président, M. Ch. Vuille. Il a su, il est vrai, s'entourer d'un brillant état-major, mais il a été l'âme de la remarquable organisation qui caractérise les importants travaux préliminaires de ce Congrès. C'est donc à lui, comme président de la Société Universelle de la Croix-Blanche de Genève, que je lève mon verre. »

M. RUAU, Ministre de l'Agriculture, apporte en ces termes au Comité de la Croix-Blanche et au Congrès les vœux du Gouvernement français.

« La Suisse étant la terre classique, dit-il, des congrès internationaux : je n'ai pas été surpris par l'invitation qui m'appelait à Genève pour participer aux travaux du Congrès de l'aliment pur. Je m'empresse au reste de déclarer, au nom du gouvernement dont j'ai l'honneur de faire partie, que je me réjouis de voir s'ouvrir, dans la vieille cité genevoise, un débat auquel, depuis 1905, la France a le droit et le devoir de profondément s'intéresser.

Nous sommes les hôtes d'une nation d'ordre et de libre discussion. où, jamais en vain, les penseurs de tous les pays ne se sont donné rendez-vous. Dois-je rappeler, pour démontrer combien la terre helvétique est favorable à l'épanouissement des formules d'entente internationale, la Croix-Rouge et la Convention de 1864, l'Union postale universelle, l'Union télégraphique, l'Union des transports internationaux. l'Union internationale pour la protection des œuvres littéraires et artistiques ?

C'est donc, pour le Congrès de l'aliment pur, un premier gage de succès que d'avoir été appelé à se réunir à Genève. Je suis assuré

d'obtenir l'approbation unanime des Congressistes en adressant à la ville où nous allons tenir nos assises et à celui qui l'a représentée parmi nous, à l'ouverture de ce Congrès, à l'honorable M. Ruchet, chef du Département fédéral de l'Intérieur, un salut cordial qui ne peut renfermer que beaucoup d'amitié et où perce déjà la reconnaissance. Aussi bien, l'antique cité qui fut, de temps immémorial, le refuge de tous les persécutés, la Genève studieuse, avide de libre examen, qui avait pris pour devise : *Post tenebras lux*, la Genève qui vit naître Jean-Jacques et qui accueillit Voltaire, enfin la ville exquise qui appuie nonchalamment à la base du mont Salève sa tête couronnée de verdure et de neige, la ville qui baigne ses pieds dans un lac dont les molles clartes ont inspiré les poètes :

L'ombre du grand Byron court sur le lac Léman,

merite-t-elle, sans conteste, le choix dont elle est constamment l'objet.

La Croix-Blanche donne, par le Congrès qu'elle ouvre à Genève sous ses auspices, la preuve supérieure de son utilité. Instituée pour lutter contre les fléaux qui menacent de toutes parts la santé publique, la Croix-Blanche n'a pas manqué de saisir l'importance exceptionnelle qu'offre, au point de vue de l'hygiène sociale, dans le monde civilisé, la repression des fraudes sur les produits alimentaires.

La fraude, fléau économique, permanent et dissimulé, entraîne peut-être une mortalité plus considérable que les grandes épidémies de la peste ou du choléra. Déjà en 1615, dans son *Traité d'économie politique*, Montchretien conjurait le roi de « mettre l'emplâtre à cette plaie des fraudeurs ». Le problème a conservé, de nos jours, toute sa gravité. La Croix-Blanche a voulu, après avoir fait émettre au Congrès de Berlin le vœu de l'unification des méthodes d'analyse, aborder, de front, la question de l'aliment pur.

On ne peut que la féliciter de son initiative et que souhaiter ardemment la réussite du Congrès dont elle a pris en main l'organisation. Le zèle et le dévouement avec lesquels le président de la Croix-Blanche, M. Charles Vuille, et ses auxiliaires, MM. Eugène Richard, Henry Necker et Paul Bolo, se sont consacrés à leur œuvre, ont été rehaussés en la circonstance par la compétence et l'activité de la délégation française, composée de MM. Bordas, Roux et Franche. Le chemin à parcourir se trouve déjà débarrassé d'un amas de ronces et d'épines ; en y engageant nos premiers pas, nous pouvons même entrevoir, dans le lointain, les formes d'un monument harmonieux, solide, grandiose, dresse pour ce qu'on a pu appeler « la conservation et le développement du capital humain. »

Dans une remarquable conférence, qu'il consacrait pendant l'hiver 1901-1902 à la législation sanitaire de la France, M. Henri Monod constatait que, depuis environ un demi-siècle, surtout depuis les découvertes de Pasteur, les pays civilisés ont multiplié les lois protectrices de l'hygiène sociale. Je crois qu'il existe à cela deux raisons essentielles : le progrès des découvertes scientifiques et le sentiment, de plus en plus vif, qui se manifeste, parmi les peuples, de l'intérêt général. Les magnifiques travaux de Pasteur et de ses élèves ont enlevé tous moyens de résistance à ceux qui auraient encore voulu s'opposer à la lutte légale contre les infections microbiennes et contre la sophistication des produits. D'autre part, le développement des idées de solidarité a permis de comprendre comment « des devoirs nouveaux surgissent d'un nouveau savoir ». La pensée de Stuart Mill que « le fait seul de vivre en société impose à chacun une certaine ligne de conduite envers autrui, chacun étant forcé de prendre sa part des travaux et des sacrifices nécessaires pour défendre le corps social, contre tous dommages » devait trouver dans l'hygiène sociale, devenue l'un des thèmes favoris du solidarisme, son meilleur champ d'application.

Le chef reconnu de la nouvelle école, M. Léon Bourgeois, n'hésita pas à déclarer que les mesures sanitaires sont indiscutables au point de vue juridique et économique, qu'elles sont conformes à la justice et aux principes de la démocratie républicaine. Une propagande fut organisée dans tous les milieux ; à Paris, sur les sept conférences qui furent faites à l'École des hautes études sociales, pour constituer une sorte de bréviaire de la solidarité, cinq ont été réservées à l'hygiène sociale. La France était d'ailleurs, dans le monde, le centre de ce grand mouvement. Après avoir fait voter la loi du 15 février 1902, qui est une véritable charte de la santé publique, le gouvernement républicain, guidé par des raisons économiques essentielles, mais inspiré aussi par de hautes préoccupations d'hygiène sociale, a été heureux de pouvoir donner au pays la loi du 1^{er} août 1905.

Ce n'est pas le titre de « répression des fraudes » qu'on aurait dû donner à cette loi, c'est le titre de *protection de l'aliment pur*. Le texte nouveau mérite d'être considéré, non comme un instrument de répression et de vexation inquisitoriale, mais comme une loi de protection et de liberté : la loi de protection des producteurs agricoles, du commerce honnête et de la santé publique.

Il faut répéter bien haut que la France est peuplée de producteurs et de commerçants qui ont à cœur de soutenir la bonne réputation de leurs produits.

Aujourd'hui, l'armée des producteurs et des commerçants loyaux

constitue l'une des grandes forces de la France ; c'est elle qui a réclamé la loi de 1905. Une loi ne vit pas seulement par son texte, fût-il le plus précis et le plus complet, mais encore par la façon dont elle est adaptée aux mœurs et aux usages. Le plus grand mérite de la loi de 1905 n'est pas de constituer contre la fraude une machine de guerre, mais d'être la loi des commerçants honnêtes faite d'accord avec eux et pour leurs usages.

Des garanties individuelles très fortes ont été instituées par la séparation du prélèvement et de l'analyse, au moyen de l'expertise contradictoire, grâce à certaines facilités, par exemple, le droit de se porter partie civile, accordées aux syndicats professionnels.

C'est, en droit, une exception d'une extrême importance qu'a créée la loi de 1905, en permettant à l'inculpé de choisir un contre-expert qui, simultanément et contradictoirement, discute les conclusions de l'expert désigné par le magistrat.

Messieurs, vous ne serez pas maintenant surpris que le problème de la définition du produit, c'est-à-dire de l'aliment pur, ait été posé, en France, non seulement devant le service d'Etat, chargé d'appliquer la loi de 1905, mais encore devant les producteurs et commerçants intéressés.

Il est certain que pour avoir dans une loi de répression des fraudes un solide instrument de défense, il faut déterminer, en premier lieu, la nature véritable des produits que l'on veut protéger. Une loi, appelée la loi Cazeneuve, vient de compléter sur ce point l'art 2. de la loi de 1905, qui, pour ses interprètes rigoureux ne possédait peut-être pas toute la clarté nécessaire. Elle prévoit l'extension des pouvoirs réglementaires de l'administration pour définir, en termes précis, sans lacunes, et conformément aux traitements licites du commerce, les boissons, les denrées et les produits.

Elle déclare que les règlements indiqueront les caractères qui rendent les produits impropres à la consommation. De cette façon, le produit est envisagé sous le double aspect de son mode de préparation et des manipulations qu'il peut subir et de sa composition au moment où il est offert à la consommation.

Comme la définition des aliments entraîne forcément la délimitation des régions qui les fournissent, le texte nouveau donne aux règlements le pouvoir de délimiter les régions prétendant exclusivement aux appellations de provenance des produits. Cette opération prendra pour base les usages locaux constants, elle ne fera que consacrer le droit de propriété qui ne s'applique pas au sol seulement, mais aux produits qu'on en tire. Plusieurs règlements ont été publiés avant la loi Cazeneuve, tous

sont inspirés dans la plus large mesure possible, des principes qu'elle a consacrés. En conséquence, l'on peut dire que nos efforts du côté français aboutissent, pour la définition du produit, à la conception de l'aliment commercialement pur. En établissant sur ces bases notre définition nationale du produit alimentaire, nous sommes en France demeurés fidèles à l'idée d'une loi de protection. Bien loin d'être venus à Genève pour établir sur notre commerce une sorte de main mise ou de tutelle administrative, j'ai tenu à m'y trouver pour encourager son initiative, pour fortifier son action et pour affirmer, une fois de plus, que la collaboration la plus dévouée des services du ministère de l'Agriculture lui est acquise.

Ma présence ici est, pour les producteurs et les commerçants français, le gage définitif de la confiance réciproque qui règne, et qui doit régner, entre eux et les services administratifs de la repression des fraudes. La définition nationale du produit est insuffisante, il est absolument nécessaire qu'on lui ajoute une définition *internationale*. Je n'ai pas voulu qu'au Congrès où va se traiter cette grave question, précisément sous une forme et par des moyens dont nous ne cessons pas, chez nous, de faire usage, la consultation des producteurs et des commerçants français ignorât la sollicitude dont elle est entourée par le gouvernement républicain, au sujet de cette loi même de 1905 à laquelle rien n'empêche d'appliquer ce que Platon écrivait en méditant sur les destinées de la Grèce : « La force seule d'une bonne loi dirige les hommes vers le chemin de la justice ».

Messieurs, les fraudes qui portent sur les objets d'alimentation peuvent être divisées en trois catégories : les fraudes fiscales, les fraudes commerciales et les fraudes sanitaires. Les fraudes fiscales, c'est-à-dire la contrebande, ne sauraient fournir ici matière à examen. Les fraudes commerciales sont, au contraire, celles dont nous devons nous préoccuper, elles sont intimement liées aux fraudes sanitaires, car, si leur but est toujours commercial, leur répercussion est très souvent sanitaire.

Il y a ici, Messieurs, une distinction très nette à établir entre la théorie et la pratique. Ne nous laissons pas hypnotiser par l'expression saisissante d'aliment pur. Il s'agit bien de pureté normale, mais non pas d'une pureté scientifique absolue. On peut discuter, en théorie, de l'aliment chimiquement pur, on ne peut raisonnablement parler, dans la pratique, que de l'aliment commercialement pur. Le point de vue du technicien est beaucoup trop étroit ; seuls, les commerçants ont autorité pour dire : voilà ce que nous appelons du vin, du lait, du beurre, du chocolat.

Mais entendons-nous bien : il ne s'agit pas pour les commerçants

d'un même pays de se renfermer dans l'élaboration d'une définition nationale du produit, il est nécessaire d'établir, pour l'usage international, une définition internationale. La Croix-Blanche est entrée dans le vif de la question en s'efforçant de réunir ici les États généraux du commerce de l'univers. La France avait tout intérêt à répondre à son appel.

Il paraît bien indiqué qu'une sorte de convention de Madrid officielle sortira du Congrès de Genève. Déjà, en 1887, une commission internationale pour la répression des falsifications fut instituée, à Vienne, sur l'initiative du Dr Brouardel; à Berlin, aux Congrès de 1903 et de 1907, la question des fraudes alimentaires a été soulevée, mais toujours au point de vue unique de l'hygiène sociale. Le programme d'aujourd'hui est plus vaste: l'œuvre qu'il s'agit d'accomplir prend pied non seulement dans l'ordre social, mais encore dans l'ordre économique et dans l'ordre juridique.

Depuis vingt-cinq ans, les congrès internationaux se succèdent dans toutes les villes d'Europe et ne parviennent à faire voter régulièrement que les mêmes motions platoniques sur la législation répressive des fraudes et sur l'unification des méthodes d'analyse.

Le Congrès de Genève a préféré entreprendre, en la fondant sur des données pratiques, une œuvre de longue haleine. Lorsque les commerçants, réunis ici, auront défini eux-mêmes les produits, ce sera aux hygiénistes à se réunir à leur tour. Leur tâche, très simplifiée, consistera à examiner successivement les pratiques déclarées loyales par le premier Congrès et à éliminer celles qu'ils jugeront manifestement dangereuses pour la santé publique.

La besogne se trouvera ainsi préparée pour le troisième Congrès ou deux sections, la section de législation et celle de chimie, s'occuperont de mettre en harmonie la législation avec les exigences du commerce et de l'hygiène et de provoquer une entente internationale pour l'unification des méthodes d'analyse.

Il est à présumer que lorsque ces diverses étapes auront été patiemment franchies, on pourra saluer l'avènement dans le monde d'un nouveau code que rien n'empêchera d'appeler partout, à Londres comme à New-York, comme à Berlin, comme à Paris, le code de l'aliment pur.

Vous apercevez, Messieurs, la grandeur du but vers lequel nous achemine ce Congrès préliminaire. Il s'agit de fonder pour l'avenir un accord économique d'intérêt universel. Le fait même que peut naître, pour une réalisation future, l'idée d'un pareil accord, est un encouragement pour ceux qui ont foi dans l'humanité.

C'est dans ces sentiments, que je lève mon verre à l'avenir lumineux de la Croix-Blanche, à la gloire de la cité genevoise et à l'inaltérable amitié de la République helvétique et de la République française. »

Ce remarquable discours, qui résume de la manière la plus claire, en lui apportant une haute approbation, le programme de la campagne entreprise par la Croix-Blanche contre les fraudes alimentaires, clôt la partie officielle du Congrès.

SÉANCES DE SECTIONS

Aux termes de l'article 9 du règlement, l'étude des questions soumises aux délibérations du Congrès devait être répartie entre un certain nombre de sections.

Le nombre des objets à discuter et la courte durée du Congrès rendaient inévitable la réunion de plusieurs sections le même jour. Beaucoup de Congressistes, intéressés à la fois aux débats de plusieurs sections réunies simultanément dans des locaux séparés, se trouvaient obligés de faire un choix et il fallait ainsi que le plan du Congrès leur assurât l'occasion de défendre leurs intérêts, sans que leur absence de l'une ou l'autre des séances de sections pût leur être préjudiciable.

Dans ces circonstances, les organisateurs du Congrès se décidèrent à réserver aux votes émis en séances plénières un caractère définitif et à faire des séances de sections de simples réunions préparatoires, dans lesquelles les intéressés de différentes nationalités seraient mis à même de faire connaissance, d'échanger leurs idées et d'unifier autant que possible leurs propositions.

Les décisions prises dans ces séances devaient être soumises à l'assemblée, en séance plénière, au même titre que toute autre proposition avec un simple droit de priorité.

Le bureau de chaque section fut constitué d'avance, conformément au paragraphe 2 de l'article 9 du règlement.

Les fonctions de président et de secrétaire furent confiées, presque exclusivement, à des juristes, dont la neutralité dans une discussion toute commerciale assurait à la direction des débats le caractère le plus impartial.

Ces bureaux provisoires se complétèrent, au cours des séances, par adjonction d'un ou plusieurs secrétaires techniques.

Ainsi composées et comprises, les sections se réunirent et fonctionnèrent de la manière suivante :

Mardi 8 Septembre.

Sections des vins, vinaigres et alcools et des spiritueux et liqueurs, réunies en une seule sous la présidence de M. Jaques RUTTY, avocat, Genève; Secrétaire, M. Marc COUGNARD, avocat, Genève; Secrétaire technique, M. ROCQUES, chimiste-expert, Paris.
Participants 300. De 4 h. $\frac{1}{2}$ à 7 h. du soir.

Section des cidres: Président, M. Frédéric MARTIN, avocat, Genève; Secrétaire, M. W. COUGNARD, avocat, Genève; Secrétaire technique, M. GUESTIER de la Maison Barton et Guestier à Bordeaux.
Participants 20. De 4 h. $\frac{1}{2}$ à 6 h. du soir.

Section des bières: Président, M. DUAIME, professeur, Genève; Secrétaire, M. Louis GUILLERMIN, avocat, Genève; Secrétaire technique, M. P. JUNOD, Genève.
Participants 10. De 4 h. $\frac{1}{2}$ à 5 h. $\frac{1}{2}$ du soir.

Mercredi 9 Septembre.

Section des laits, beurres, crèmes, fromages, œufs. Président, M. RUTTY; Secrétaire, M. Marc COUGNARD; Secrétaire technique, M. VITOUX, Paris.
Participants 100. De 3 h. à 7 h. $\frac{1}{4}$ du soir.

Section des graisses et huiles comestibles: Président, M. Paul PICTET, député, Genève; Secrétaire, M. Charles BARDE, avocat, Genève; Secrétaire technique, M. Léon GROS, chef du Laboratoire municipal de Clermont-Ferrand.
Participants 40. De 3 h. à 6 h. du soir.

Section des conserves alimentaires: Président, M. F. de RABOURS, avocat, Genève; Secrétaire, M. W. COUGNARD, avocat; Secrétaire technique, M. ROCQUES, chimiste-expert, Paris.
Participants 60. De 3 h. $\frac{1}{4}$ à 5 h. $\frac{1}{2}$ du soir.

Section des viandes, charcuterie, salaisons: Président, M. DUAIME; Secrétaire, M. Louis GUILLERMIN; Secrétaire technique, M. PADÉ, chimiste-expert, conseil technique du syndicat des beurres et crèmes, du syndicat de la charcuterie et de la fédération de la charcuterie française.
Participants 50. De 3 h. à 7 h. du soir.

Vers la fin de cette séance, cette section s'est réunie à la section des huiles et graisses comestibles pour définir le saindoux.

L'ordre du jour n'ayant pas été épuisé, la Section **viandes, charcuterie, salaisons** eut, le jeudi 10 septembre, de 9 h. à 11 h. du matin, une seconde réunion, présidée et composée comme celle de la veille.

Jeudi 10 Septembre.

Section des cacao et chocolats : Président, M. Frédéric MARTIN ; Secrétaire, M. Marc COUGNARD ; Secrétaire technique, M. VITOUX, Paris.
Participants 200. De 2 h. $\frac{1}{4}$ à 6 h. du soir.

Section des cafés, thés, moutardes, épices : Président, M. Paul PICTET ; Secrétaire, M. Charles BARDE ; Secrétaire technique, M. SEIGNEURIE, directeur de *l'Epicier*, Paris.
Participants 40. De 3 h. à 5 h. du soir.

Section des grains, farines, semoules, matières amylacées, pain, pâtes alimentaires, pâtisseries : Président, M. DUAIME ; Secrétaire, M. GUILLERMIN ; Secrétaire technique, M. ARPIN, chimiste-expert, conseil technique de la boulangerie de Paris et du syndicat général de la boulangerie française.
Participants 30. De 3 h. à 6 $\frac{1}{2}$ du soir.

Section des sucres, sirops, confiserie, miel : Président, M. F. DE RABOURS ; Secrétaire ; M. W. COUGNARD, Secrétaire technique, M. SILZ, expert-chimiste, délégué de l'association des chimistes de sucrerie et distillerie de France et des Colonies.
Participants 55. De 3 h $\frac{1}{2}$ à 6 h. $\frac{1}{2}$ du soir.

Vendredi 11 Septembre.

Section des eaux minérales naturelles, eaux gazeuses artificielles, limonades, boissons rafraîchissantes gazeuses et Section des matières premières, produits chimiques employés en pharmacie, réunies en une seule : Président, M. Paul PICTET ; Secrétaire, M. GUILLERMIN ; Secrétaire technique, M. PERROT, professeur de matière médicale à l'École supérieure de pharmacie de Paris.
Participants 45. De 3 h. à 6 h. du soir.

Les décisions prises par les sections étant reproduites dans le compte-rendu des séances plénières, il a paru superflu de donner un compte-rendu spécial de chacune de ces séances. Il convient, toutefois de dire, d'une manière générale, que ces dernières ont entièrement répondu à leur but. Dans la plupart des cas, en effet, les intéressés

sont arrivés à s'entendre partiellement au moins et à adopter, par voie de concessions réciproques, une définition qui a servi de base de discussion lors de la séance plénière.

Si, dans certains cas, les définitions adoptées en séances de sections ont été amendées ou même rejetées, dans un très grand nombre d'autres cas, par contre, elles ont été adoptées purement et simplement, sans ou presque sans discussion.

Les séances préparatoires ont donc facilité sensiblement la tâche du Congrès, en faisant naître ou en précisant l'accord sur un grand nombre de points et en permettant à l'assemblée, réunie en séance plénière, de consacrer tout son temps à la discussion des questions réellement controversées.

SÉANCE PLÉNIÈRE

du Mercredi 9 Septembre.

La séance est ouverte à 9 h. et demie sous la présidence de M. Philippe DUNANT.

Sont appelés à prendre place au Bureau :

- M. le colonel Charles E. CASSAL *, de la délégation anglaise.
- M. le sénateur CALVET, délégué officiel du Gouvernement du Canada.
- M. le D^r CHICOTE *, chef de la délégation officielle espagnole.
- M. Armand GAUTIER, de la délégation officielle française.
- M. E. ROUX, de la délégation officielle française.
- M. le prof. D^r FARNSTEINER, délégué officiel de la République et Ville libre de Hambourg.
- M. le D^r Edmond FRANK, délégué officiel du Gouvernement hongrois.
- M. le prof. TORTELLI, de la délégation officielle italienne.
- M. Auguste BERNIN, délégué officiel du Gouvernement de la principauté de Monaco.
- M. Basile TAÏROFF, de la délégation officielle russe.
- M. le D^r SCHMID, de la délégation du Conseil fédéral suisse.
- M. le D^r G. AMBÜHL, délégué officiel du canton de St-Gall.
- M. R. MARCILLE, délégué officiel du Gouvernement tunisien.
- M. le D^r MATTHAIPOULOS, de la délégation officielle hellénique.
- M. José DE MIQUELERENA, délégué officiel du gouvernement uruguayen.

M. Philippe DUNANT donne lecture de deux lettres, l'une de M. ANDRÉ, *inspecteur général du service de surveillance de la fabrication et du*

* Retenu au dernier moment loin de Genève.

commerce des denrées alimentaires, Bruxelles, l'autre de M. H.-W. WILEY, *chef du service de chimie au Département de l'Agriculture, Washington*, qui, tous deux, expriment leurs regrets de ne pouvoir prendre part aux délibérations du Congrès. M. le Président déclare, au nom de l'assemblée, s'associer aux regrets exprimés par ces deux savants distingués.

M. DUNANT résume ensuite les dispositions du règlement du Congrès relatives aux discussions en séances. Il rappelle spécialement les articles 7, 8 et 9, et indique enfin que le vote aura lieu à la majorité des congressistes présents.

Une discussion s'engage sur ce dernier point.

M. Pablo DIEZ, *de la délégation espagnole*, demande que, vu le caractère international du Congrès, il soit attribué à toutes les nations un nombre égal de voix, sans égard au nombre de leurs représentants au Congrès.

M. Philippe DUNANT fait observer que le règlement assure le droit de vote à tous les congressistes. Il est impossible au Comité exécutif — qui n'en a pas reçu la demande en temps utile — d'attribuer actuellement à tel ou tel membre du congrès un vote plural et la faculté de représenter autre chose que sa voix propre. Pour donner toutefois, dans la mesure du possible, satisfaction à M. Diez, M. le Président propose d'insérer au procès-verbal, après chaque vote, les réserves de chaque nation.

L'assemblée adopte cette proposition et décide ainsi :

Qu'à la suite du vote émis à la majorité des congressistes présents, les réserves éventuelles de chaque nation représentée au Congrès seront inscrites au procès-verbal.

M. DUNANT appelle le premier objet à l'ordre du jour, les *Vins*, et passe la présidence à M. le professeur BORDAS.

VINS

La définition générale du vin arrêtée la veille, en séance de section, est inscrite au tableau comme suit :

« On comprend, sous le nom général de vin, le produit de la fermentation alcoolique complète ou incomplète du raisin frais ou du jus de raisin frais. »

Avant d'ouvrir la discussion, M. le Président invite MM. les délégués officiels des gouvernements à formuler leurs observations. MM. les représentants de la *République et Ville libre de Hambourg*

et des *Gouvernements espagnol, hollandais, mexicain, monégasque et uruguayen* déclarent n'avoir aucune observation à formuler.

M. le Conseiller aulique F. DAFERT, *délégué du Gouvernement autrichien*, fait la déclaration suivante :

« Ich bin nicht in der Lage, namens meiner Regierung, irgend einer der hier diskutierten oder zu diskutierenden Fragen gegenüber eine bestimmte Stellung, sei es im zustimmenden, sei es im ablehnenden Sinne, einzunehmen. Die erste Voraussetzung für die internationale Regelung der Frage der Lebensmittelfälschung ist die Schaffung nationaler Normen und ihre offizielle Anerkennung in den betreffenden Ländern. In dieser Richtung sind, wie ich bereits angedeutet habe, die Arbeiten in Oesterreich noch nicht abgeschlossen und ist die Lage in vieler Hinsicht ungeklärt. Ich kann daher die in dieser Versammlung gegebenen Anregungen und gefassten Beschlüsse derzeit lediglich mit grossem Interesse zur Kenntnis nehmen, muss es aber unserer Regierung vorbehalten, eventuell in einem späteren Zeitpunkte auf den Gegenstand, insofern er internationalen Charakter hat, zurückzukommen. »

M. Em. ROCHE, *œnologue, directeur de la Société hellénique des vins et spiritueux* (Athènes) déclare, au nom de la *délégation officielle hellénique*, se rallier à la définition proposée, mais fait toutes réserves, en ce qui concerne la définition des *vins de liqueur* et les additions licites à faire au vin et aux moûts.

M. le D^r ALVANITI, *délégué de l'île de Leucade*, demande que le Congrès établisse une définition spéciale pour les vins — notamment les vins rouges — préparés, en Grèce, avec les raisins secs de Corinthe, mis en vente soit comme vins de liqueur, soit comme vins ordinaires. Sous cette réserve, il déclare accepter la définition proposée.

M. le Professeur TORTELLI, *de la délégation officielle italienne*, déclare que cette dernière accepte, dans son ensemble, la définition, générale du vin, toutes réserves faites pour l'étude ultérieure des définitions particulières.

M. Basile TAÏROFF, *de la délégation officielle russe*, déclare que, tout en s'associant personnellement à la définition proposée, il ne pourra que remettre la définition définitivement adoptée par le Congrès à son Gouvernement, laissant à ce dernier le soin de prendre toute décision utile, à la suite des Congrès qui compléteront les travaux de la présente assemblée.

Il est pris acte de ces déclarations et la discussion est ouverte.

Une proposition de M. Henri TAFEE (Nice), tendant à définir le vin « le produit de la fermentation naturelle de la grappe entière » est écartée.

Les mots « fermentation alcoolique *complète ou incomplète* » font l'objet d'une discussion très vive.

M. BRUNET, *délégué de la Ligue des viticulteurs de la Gironde, du syndicat coopératif des producteurs girondins et du syndicat viticole de Barsac*, proteste, au nom de ses mandants, contre l'application du nom de vin au produit de la fermentation « incomplète » du raisin. S'appuyant sur les définitions distribuées aux congressistes au nom des différentes délégations et sur les définitions admises par les lois de pays nombreux (Allemagne, Autriche, Belgique, Etats-Unis, Italie, Portugal, Suisse, Chili, Pérou et Danemark) et tout spécialement sur la définition donnée par la loi française contre les fraudes du 1^{er} août 1905 et le règlement du 3 septembre 1907, M. BRUNET soutient que le vin ne peut-être défini autrement que « le produit de la fermentation alcoolique *complète* du raisin ou jus de raisin frais. » Admettre la définition proposée, serait ouvrir la porte à la fraude, provoquer, sous une autre forme, la continuation du régime déplorable des mistelles et favoriser considérablement l'édulcoration artificielle des vins blancs et la contrefaçon des grands vins de Sauternes et de Barsac. M. BRUNET propose de s'en tenir à la définition du règlement du 3 septembre 1907 ou, si le Congrès tenait à préciser davantage, de définir le vin « le produit exclusif de la fermentation *tumultueuse complète* du raisin frais ou du jus de raisin frais ».

M. E. TRICOCHÉ, *président du syndicat de défense agricole et viticole de l'arrondissement de Bordeaux*, combat la thèse de M. BRUNET alléguant que, notamment dans les grands vins de Sauternes, la fermentation n'est pas toujours entièrement terminée. Les vins de Sauternes contiennent un excédent de sucre, excédent auquel ils doivent certaines de leurs qualités particulières.

M. Paul FORSANS, *président du syndicat national du commerce en gros des vins, cidres, liqueurs et spiritueux de France*, proteste, au nom des 137 syndicats qui composent le syndicat national, contre les dires de M. BRUNET. Aucun antagonisme n'existe entre le commerce et la propriété; les commerçants ne désirent qu'une chose, c'est une union complète avec les producteurs, et bien loin de vouloir favoriser la fraude, ils la réprouvent, quelle que soit son origine, avec la même énergie que les producteurs. Au point de vue pratique, la définition proposée répond à un besoin, car il est des vins dans lesquels il reste, tout naturellement, du sucre de raisin non transformé en alcool,

et il faut que la définition prévoie ces cas de fermentation non terminée.

M. BRUNET proteste contre l'opinion de MM. TRICOCHÉ et FORSANS, suivant laquelle certains vins, notamment les vins de Sauternes, ne seraient pas complètement fermentés. Il en appelle sur ce point à l'autorité de M. GAYON.

M. le professeur GAYON, *membre du comité technique d'œnologie* (Bordeaux), fait observer qu'il y a entre les précédents orateurs un malentendu. Ce qu'il faut dire, c'est que les vins de Sauternes sont des vins dans lesquels la fermentation *s'est arrêtée* et ne peut plus se produire*.

M. E. Roux intervient dans le débat pour expliquer le point de vue auquel s'est placée la majorité de la délégation française. Si le vin était défini « le produit de la fermentation *complète* », il faudrait qu'à l'analyse on ne retrouvât pas trace de sucre. Un vin qui, naturellement, sans manipulation frauduleuse quelconque, contiendrait une certaine quantité de sucre, ne pourrait pas être qualifié de vin, ou devrait être considéré comme vin falsifié. La définition proposée — qui tient compte des conditions spéciales de la fermentation de certains vins — consacre un fait indiscutable, et doit être maintenue. La crainte que cette définition favorise les falsifications, notamment l'addition frauduleuse de sucre, est chimérique. De telles manipulations rendraient la fermentation anormale, alors que la définition ne se rapporte qu'à la fermentation normale; il y a donc une nécessité pratique à la maintenir telle qu'elle est proposée.

M. CHASSEVANT (Paris) propose, pour trancher la discussion, de dire : « fermentation alcoolique *normale* complète ou incomplète ».

M. GRÉBAUVAL, *délégué de la Ville de Paris*, propose, à titre d'amendement, les mots : « fermentation alcoolique *exclusive et naturelle* ».

M. LEFÈVRE, *délégué de la Ville de Paris*, rappelle au Congrès que les définitions qu'il a pour tâche d'établir devront un jour servir de base à des lois. Or, en matière législative, il faut se garder des termes qui n'ont pas, par eux-mêmes, une signification précise et qui peuvent être interprétés dans un sens tout différent de celui que le législateur a voulu leur donner. Tel pourrait être le cas des mots « exclusive et naturelle » et surtout du mot « normale ».

M. GRÉBAUVAL réplique que l'amendement qu'il propose a un sens parfaitement net et clair, à savoir que la fermentation doit se produire d'elle-même, naturellement, en dehors de toute action de moyens extérieurs.

* M. le D' A. Bono, directeur du Laboratoire municipal de chimie (Bologne), appuie ce qui vient d'être dit par M. Gayon et rappelle que la fermentation peut être arrêtée spontanément par des circonstances extérieures.

M. E. ROUX appuie l'observation de M. LEFÈVRE : le mot « naturelle » et le mot « normale » n'ayant, au point de vue technique, aucune signification, leur adjonction ne peut que nuire.

M. Armand GAUTIER, se plaçant au même point de vue que M. E. ROUX, soutient la définition proposée par la majorité de la délégation française.

MM. ZALACOSTAS et ROCHE déclarent, au nom de la délégation hellénique, se ranger à l'avis de M. Armand GAUTIER.

La clôture étant demandée, le Congrès décide de voter préalablement sur la définition adoptée en séance de section, et en second lieu sur l'amendement GREBAUVAL.

La définition mise aux voix est adoptée à la quasi-unanimité de l'assemblée.

L'amendement GRÉBAUVAL mis aux voix est rejeté.

La définition du vin est donc arrêtée comme suit :

On comprend sous le nom général de VIN, le produit de la fermentation alcoolique complète ou incomplète du raisin frais ou de jus de raisin frais.

L'assemblée adopte sans discussion la motion suivante :

A seul droit à la dénomination d'un cru, d'un pays, ou d'une région, le vin qui en provient exclusivement.

VINS MOUSSEUX

La définition des vins mousseux adoptée en séance de section est inscrite au tableau comme suit :

« Le vin mousseux naturel est celui dont la mousse résulte exclusivement de la fermentation alcoolique en bouteilles. Ce terme générique désigne les vins rouges et blancs de n'importe quel pays. »

La discussion est ouverte.

M. ROOS, directeur de la station œnologique de l'Hérault, rappelle qu'il existe des vins mousseux en fûts auxquels la définition doit pouvoir s'appliquer et propose la suppression des mots « en bouteilles ».

M. MANDEIX (Le Havre), tout en reconnaissant la logique de l'observation de M. ROOS, fait observer l'importance qu'ont pour le commerce des vins de champagne les mots dont la suppression est demandée. Avant de voter un texte, le Congrès doit se rendre compte qu'il y a des millions engagés sur un mot. M. Mandeix demande que ce texte soit revu.

M. E. COINTREAU, *distillateur* (Angers) et M. HENRIOD demandent le maintien des mots *en bouteilles*, la définition proposée correspondant au mode usuel de fabrication des vins mousseux dans tous les pays.

M. Roos répond que tout le monde est d'accord sur le fait que la mousse des vins mousseux doit être due à la fermentation alcoolique *en vase clos*. Certains fabricants l'obtiennent en bouteilles, d'autres peuvent produire des fermentations mousseuses en fûts. Or le Congrès ne doit pas écraser les uns au nom de l'intérêt des autres; le Congrès doit se borner à établir la définition loyale des vins mousseux, sans se préoccuper du mode de fabrication. Quant aux fabricants de vins de champagne, notamment, ils sont suffisamment protégés par l'indication du cru.

M. E. Roux insiste sur le fait que l'essentiel est de différencier les vins *naturellement* mousseux, des vins *rendus* mousseux par adjonction d'acide carbonique. Il propose de voter séparément :

1° Sur la définition elle-même.

2° Sur l'amendement Roos tendant à la suppression des mots « en bouteilles ».

La définition mise aux voix est adoptée.

L'amendement Roos mis aux voix est adopté.

La définition des *vins mousseux* est, en définitive, arrêtée comme suit :

Le VIN MOUSSEUX est celui dont la mousse résulte exclusivement de la fermentation alcoolique. Ce terme générique désigne les vins rouges et blancs de n'importe qu'elle région.

Est adoptée à l'unanimité moins deux voix la motion suivante :

A seul droit à la dénomination d'un cru, d'un pays ou d'une région le vin mousseux qui en provient exclusivement.

VIN GAZÉIFIÉ

Le Congrès, après avoir entendu M. E. ROCHE de la *délégation bellénique*, qui déclare se rallier à la définition adoptée en séance préparatoire, définition qui accorde une protection suffisante aux producteurs de vins naturellement mousseux, *adopte à l'unanimité la définition suivante :*

LE VIN GAZÉIFIÉ ou VIN MOUSSEUX GAZÉIFIÉ est celui dont l'effervescence est produite même partiellement par l'introduction directe de gaz acide carbonique.

VINS DE LIQUEUR

M. BORDAS donne la parole à M. ROQUES, *conseil technique du syndicat des vins et spiritueux de Paris*, pour la lecture de la définition adoptée comme suit, en séance de section :

« On appelle vins de liqueur des vins alcoolisés préparés par le coupage des différents vins ou matières premières suivantes qui sont elles-mêmes des vins de liqueur :

1° Vins secs suralcoolisés.

2° Vins demi-doux résultant de la fermentation partielle, celle-ci étant arrêtée par addition d'alcool.

3° Vins doux résultant de l'addition d'alcool à la vendange ou au moût.

4° Vins cuits alcoolisés.

Pour la préparation de ces différents vins, le raisin peut être plus ou moins passerillé. »

Outre ces définitions, la délégation espagnole demande que l'on définisse la *mislle*.

M. GIRARD, *directeur du laboratoire municipal de Paris*, fait observer qu'il existe des vins naturels qui, sans aucune addition d'alcool, atteignent 12° et 15° et sont, en fait, des vins de liqueur : ces vins doivent être compris dans la définition.

M. LEFÈVRE appuie l'observation de M. GIRARD. Suivant la définition proposée, un vin de liqueur devrait forcément être un vin de coupage ; or si la plupart des vins de liqueur sont obtenus de cette manière, il en existe de naturels qui ont droit, comme les premiers, à la dénomination de vins de liqueur.

M. E. ROUX objecte que le vin en général ayant été défini « le produit de la fermentation alcoolique complète ou incomplète du raisin frais ou du jus de raisin frais », les vins de liqueur naturels — c'est-à-dire les vins naturellement sucrés, dont la fermentation n'est pas complète — rentrent dans la définition générale du vin qui les comprend implicitement. Les vins de liqueur proprement dits, qu'il s'agit actuellement de définir, peuvent être ou ne pas être des vins de coupage. Le caractère essentiel de ces vins est *l'addition d'alcool extérieur à la grappe*. Cette addition se produit de diverses manières, et la définition se trouve forcément un peu longue, pour que tous les cas soient prévus. M. E. ROUX conclut au maintien de cette définition et au rejet de la proposition GIRARD et LEFÈVRE.

M. LEFÈVRE fait observer qu'il y a contradiction entre la thèse de M. E. ROUX, suivant laquelle un vin de liqueur est toujours un vin tra-

vaillé, et la définition même. Aux termes de cette dernière, en effet, « les vins de liqueur sont des vins alcoolisés préparés par le coupage de différents vins ou matières premières suivantes *qui sont elles-mêmes des vins de liqueur* ». De ce dernier membre de phrase, il résulte implicitement qu'il existe des vins de liqueur obtenus sans coupage et sans manipulation.

M. POTTEVIN, *directeur du bureau municipal d'hygiène du Havre*, estime que si, pour des considérations fiscales, la loi fait une différence entre les vins de liqueur naturels et les vins de liqueur obtenus par des coupages, le Congrès ne peut entrer dans ces considérations. Les vins doux naturels sont incontestablement des vins de liqueur; si la loi n'est pas conforme à la raison des faits, c'est à la loi à être modifiée et non aux faits. Vu leur caractère, les vins naturels doivent être compris dans la définition des vins de liqueur.

M. SANCHEZ-CALZADILLA *président du comité international du commerce des vins, spiritueux et liqueurs, délégué de l'association des producteurs-exportateurs de vins de Jerez de la Frontera*, demande le maintien de la proposition de la délégation française, telle qu'elle a été, d'un commun accord, modifiée en séance de section, ou bien, si le Congrès désire qu'aucun vin ayant le caractère d'un vin de liqueur ne puisse échapper à la définition, il propose d'adopter la définition de la délégation espagnole, définition ainsi conçue.

« Le vin de liqueur est le produit du jus de raisin frais complètement ou incomplètement fermenté et alcoolisé, ou muté à l'alcool et additionné ou non de moût cuit, possédant des caractères propres à chaque espèce, et constituant des produits aptes à la consommation. »

Tous les vins de liqueurs sont compris dans cette définition et se divisent en quatre catégories comme suit :

- 1° Vins complètement fermentés et alcoolisés.*
- 2° Vins partiellement fermentés et alcoolisés.*
- 3° Vins non fermentés, alcoolisés et additionnés de moûts fermentés ou cuits,*
- 4° Vins non fermentés mutés à l'alcool. »*

M. L. ROOS, *directeur de la station œnologique de l'Hérault*, propose de définir plus simplement les vins de liqueur comme suit :

« On entend par vins de liqueur des produits généralement alcooliques, à base exclusive de jus de raisin fermenté ou non, cuit ou non. »

Cette proposition est appuyée par MM. CARLÈS, de Bordeaux, et DOMERGUE, de Marseille, avec demande de priorité.

L'assemblée ne se jugeant pas suffisamment éclairée, *décide de continuer la discussion.*

M. ROCQUES (Paris), résumant la question, insiste sur le fait que les vins doux naturels, dans lesquels la fermentation alcoolique s'est arrêtée naturellement, rentrent dans la définition générale du vin qui vise spécialement les cas de fermentation incomplète. Les véritables vins de liqueur sont ceux qui ont subi des manipulations: ils peuvent être classés en quatre catégories :

Les vins secs, comme les vins grecs, par exemple ;

Les vins arrêtés au milieu de leur fermentation, comme les vins de liqueur de Porto ;

Les vins doux résultant de l'addition d'alcool au moût, tels que les Pedro Ximenès ;

Et enfin les vins cuits, tels que les vins de Malaga.

A côté de ces vins simples produits d'une manière définie, il y a des vins de liqueur qui résultent du mélange de ces différentes matières premières. C'est en faisant ces mélanges, qu'on obtient une foule de vins de liqueur qui ont chacun leur intérêt particulier. Il faut que la définition puisse s'appliquer à tous ces produits.

M. POTTEVIN propose, pour garantir les intérêts des producteurs de vins doux naturels, de dire, au paragraphe 2 de la définition, non pas « vins demi-doux résultant de la fermentation partielle, celle-ci étant arrêtée par addition d'alcool », mais « celle-ci étant arrêtée *naturellement ou* par addition d'alcool ». De cette manière les vins doux naturels se trouvent implicitement compris dans la définition à peine modifiée.

M. FERREIRA DA SILVA, *délégué du Gouvernement portugais*, appuie la proposition de M. POTTEVIN et, faisant observer que le texte adopté en séance de section était bien : « la fermentation étant arrêtée naturellement ou par addition d'alcool », demande d'amender en ce sens la définition proposée.

M. Charles VUILLE, *président de la Société Universelle de la Croix-Blanche*, introduit, à ce moment, dans la salle, M. RUAU, *ministre de l'Agriculture en France*. L'assemblée se lève pour rendre hommage à M. RUAU, qui prend place au Bureau.

La discussion est reprise.

M. le Président fait inscrire au tableau la définition amendée conformément à la proposition FERREIRA DA SILVA et POTTEVIN.

Le paragraphe 1 et les chiffres 1 et 2 amendés de la liste énumérative sont mis aux voix et adoptés.*

Les chiffres 3 et 4 et le § final sont mis en discussion.

M. ROCHE, *de la délégation hellénique*, développant la motion de M. Matthaiopoulos, propose d'ajouter les mots « ou *mistelles** » à l'énumération des vins de liqueurs de la troisième catégorie.

M. DIEZ s'oppose à cette proposition et demande le maintien du texte adopté.

M. POTTEVIN propose de dire : « que les *mistelles* rentrent dans cette catégorie. »

M. DIEZ s'étant déclaré d'accord, *cette proposition est adoptée à l'unanimité.*

M. SANCHEZ CALZADILLA estime qu'il est nécessaire de définir la *mistelle* et que, pour éviter toute confusion avec les vins de liqueur, il faut que la définition fixe le degré minimum de liqueur et le degré maximum d'alcool. Il propose en conséquence de définir la *mistelle* :

« Le produit du jus de raisin frais muté à l'alcool ou au soufre, possédant au minimum 9 degrés de liqueur et au maximum 15 degrés d'alcool, constituant une matière première impropre à la consommation directe et servant de base à la préparation de certains vins de liqueur, apéritifs, etc. »

M. ROCHE combat cette définition pour deux motifs :

1° Les mutés au soufre, c'est-à-dire les moûts dont la fermentation a été arrêtée à l'aide d'acide sulfureux, n'ont pas droit à la dénomination de *mistelle*, dénomination qui doit être réservée aux produits mutés à l'alcool.

2° La limitation du degré aérométrique serait dangereuse, car elle tendrait à donner un monopole à certains pays, dont les *mistelles* ont, par exemple, 9 degrés d'alcool (*mistelles* espagnoles), au détriment d'autres pays dont la production est plus grande, mais dont les *mistelles* n'atteignent pas plus de 7 à 7 1/2 degrés (*mistelles* algériennes). La limitation du degré alcoométrique est inutile; le fabricant doit être libre d'ajouter à son produit la quantité d'alcool nécessaire pour empêcher la fermentation. La délégation hellénique propose donc de définir les *mistelles* : « *les produits obtenus par addition d'alcool de vin à des moûts frais non fermentés.* »

* La discussion sur les *mistelles* a, en fait, eu lieu lors de la séance de relevée, tenue le 9 septembre à 4 heures après-midi; pour la clarté de l'exposition elle a été relatée ici, à la place qu'elle devait logiquement occuper, c'est-à-dire après les vins de liqueur.

M. Léopold WOLF, de la *délégation autrichienne*, fait observer que la limitation du degré de concentration serait justifiée s'il s'agissait de discuter un tarif douanier, mais qu'elle ne doit pas entrer en ligne de compte ici où il s'agit de définir les produits au point de vue de l'hygiène et de la loyauté commerciale. Il propose de définir simplement les mistelles « *des moûts mutés avec de l'alcool* ».

M. SANCHEZ CALZADILLA réplique qu'étant donnée la quantité minima d'alcool qu'il est nécessaire d'ajouter au moût, la mistelle ne peut avoir moins de 8 degrés de liqueur et plus de 15 degrés d'alcool. Dans ces circonstances, il n'existe aucun inconvénient à fixer le minimum de liqueur et le maximum d'alcool et cela est, au contraire, indispensable pour établir une ligne de démarcation entre les mistelles et les vins de liqueur.

M. ROCHE estime qu'il n'y a aucun avantage pratique à établir cette ligne de démarcation. La définition des vins de liqueur adoptée par le Congrès dit, du reste, expressément que ces vins peuvent être obtenus par le mélange de différents produits, *notamment les mistelles*. Certains vins, du reste, tels que les muscats de Frontignan, ne sont en fait que des mistelles.

M. SANCHEZ CALZADILLA réplique que la mistelle est un vin de liqueur tout spécial, qu'il ne faut pas confondre avec les autres. Le critère doit être la différenciation de degrés. Il maintient intégralement sa proposition.

M. WARNERY, *délégué du syndicat du commerce en gros des vins de Cette*, combat la définition proposée par M. SANCHEZ CALZADILLA, définition qui ne s'appliquerait qu'aux produits espagnols. Il propose de définir la mistelle « *un moût de raisin frais dont la fermentation a été empêchée par l'addition d'une certaine quantité d'alcool rectifié* ».

M. E. ROUX estime que, bien que la mistelle ne présente aucun intérêt pour le consommateur qui l'ignore, il est utile de définir ce que, d'après les usages commerciaux, on doit entendre par mistelle. Le Congrès se trouve en présence de trois propositions : celle de M. SANCHEZ CALZADILLA et celles à peu près identiques de M. WARNERY et de M. ROCHE. La proposition de ce dernier étant la plus simple. M. E. ROUX demande la priorité pour elle.

M. SANCHEZ CALZADILLA demande que la question soit renvoyée à une autre séance, l'assemblée ne lui paraissant pas suffisamment éclairée.

M. ROCHE insiste pour que le vote ait lieu.

L'ajournement demandé par M. SANCHEZ CALZADILLA est mis aux voix et repoussé.

Sur la proposition de M. E. ROUX, la définition de la délégation hellénique est mise aux voix, sous réserve de la qualification à donner à l'alcool, cette qualification devant faire l'objet d'un vote spécial.

Sous cette réserve, la définition est adoptée.

M. SANCHEZ CALZADILLA fait, au nom de la délégation espagnole, toute réserve au sujet de cette définition.

La qualification à donner à l'alcool est mise en discussion.

M. ZALACOSTAS inspecteur des finances, directeur du laboratoire de chimie du Ministère des Finances, (Athènes), de la délégation officielle hellénique, insiste pour qu'il soit indiqué que l'alcool employé au vinage des vins de liqueur doit être de l'alcool de vin.

M. ROCHE appuie cette proposition, soutenant que pour qu'un vin puisse porter ce nom et être vendu comme tel, tous ses éléments doivent provenir exclusivement de la vigne: par conséquent l'alcool ajouté ne peut et ne doit être que de l'alcool de vin.

Plusieurs congressistes, notamment MM. E. ROUX et BORDAS, tout en reconnaissant cette proposition juste en principe, insistent sur les difficultés pratiques que son adoption entraînerait, et invitent MM. E. ROCHE et ZALACOSTAS à modifier leur proposition.

M. ROCHE consent à remplacer les mots *alcool de vin* par les mots *alcool rectifié*, de sorte que l'alcool ajouté aux vins de liqueur ne puisse être que de l'alcool de bonne qualité, dûment rectifié, offrant toutes les garanties exigées par l'hygiène, la définition rendant impossible à l'avenir tout emploi d'alcools défectueux, dont le mauvais goût pourrait être masqué par leur mélange au vin.

La définition des vins de liqueur est ainsi arrêtée comme suit :

On appelle **VINS DE LIQUEUR** des vins alcoolisés préparés par le coupage des différents vins ou matières premières suivantes qui sont elles-mêmes des vins de liqueur :

1° Vins secs suralcoolisés.

2° Vins demi-doux résultant de la fermentation partielle, celle-ci étant arrêtée naturellement ou par addition d'alcool.

3° Vins doux résultant de l'addition d'alcool à la vendange ou au moût ; les mistelles, qui sont les produits obtenus par addition d'alcool rectifié à des moûts non fermentés de raisin frais rentrent dans cette classe.

4° Vins doux alcoolisés.

Pour la préparation de ces différents vins, le raisin peut être cru ou avoir passé.

Il est donné spécialement acte :

1° A M. SANCHEZ CALZADILLA des réserves faites au nom de la *délégation espagnole* sur la définition des *mistelles*.

2° A MM. ROCHE et ZALACOSTAS du fait que la proposition primitive de la *délégation bellénique* tendait à n'admettre dans la fabrication des *mistelles* que l'emploi de l'*alcool de vin*.

Sur la proposition de M. ROCHE de la *délégation bellénique* et de M. Basile TAÏROFF de la *délégation russe*, le Congrès adopte en outre la motion suivante :

Dans la vinification, on emploie de préférence l'*alcool de vin* lorsqu'on fait usage d'autres produits. ceux-ci sont des alcools rectifiés à 95° au moins.

M. FERREIRA DA SILVA, demande que le Congrès affirme, à propos des vins de liqueur, la doctrine de la garantie du nom et de l'origine.

A ce sujet, M. MANDEIX demande la parole pour émettre un vœu de portée générale : Quelques délégués des pays étrangers, dit-il, ont pu croire que, lorsque les producteurs français réclamaient que certains produits aient seuls droit à telle ou telle dénomination, il s'agissait seulement de défendre les produits français. La *délégation française*, qui, par suite de circonstances géographiques favorables, se trouve la plus nombreuse, n'a aucunement la prétention de demander que les garanties commerciales octroyées, le soient à l'unique avantage du commerce français. Pour bien exprimer ce sentiment, la *délégation française* tient à émettre un vœu de loyauté générale, vœu ayant le caractère international qui sied au Congrès actuel. Ce vœu est le suivant :

« *Lorsqu'un pays a défini l'un des produits de son sol ou de son industrie et établi des règlements pour protéger le dit produit contre l'imitation frauduleuse qui pourrait en être faite par ses nationaux, les autres pays devront, sur leur territoire, accorder à ce produit une protection identique.* »

M. ELIE-MANTOUT, délégué de la *Société vinicole franco-espagnole*. (Neuilly-sur-Seine), appuie le vœu de M. MANDEIX, mais insiste sur la nécessité, pour chaque pays, de délimiter préalablement les *régions de provenance* de ses vins, notamment de ses vins de liqueur, comme le Portugal l'a fait pour les vins de Porto et comme l'Autriche le fait actuellement pour les vins de Tokay. Aucune protection utile ne pourra être accordée par les pays étrangers, aussi longtemps que cette délimitation n'aura pas été faite dans le pays d'origine.

M. FERREIRA DA SILVA, appuie les paroles de M. ELIE-MANTOUT, insistant de son côté sur la nécessité d'une semblable délimitation.

M. POTTEVIN fait observer qu'il a déjà été donné satisfaction au sentiment exprimé par M. MANDEIX par l'inscription, en tête du chapitre des vins, de la motion de protection des crus, motion qui s'applique à tous les vins sans distinction.

M. WARNERY, tout en s'associant pleinement à la proposition de M. MANDEIX et à l'esprit de loyauté qui l'a dictée, doit faire des réserves sur ce qu'il faut entendre par produits du sol. L'appellation des vins de liqueur, notamment, est une question complexe et fort délicate. La Convention de Madrid, très discutée, est interprétée différemment dans les divers pays, par les uns dans un sens large, par les autres dans un sens restrictif, et sans que l'on ait réussi jusqu'ici à se mettre d'accord. Le Congrès de Genève peut difficilement mettre dans la balance, après un débat de quelques minutes seulement, le poids de son autorité, alors qu'après des années de discussion l'accord n'a pu se faire entre les intéressés.

M. ROGÉE-FROMY (St-Jean d'Angély) soutient la motion de M. MANDEIX, conforme à l'interprétation libérale donnée à la Convention de Madrid par la jurisprudence française. C'est ainsi que la Cour de cassation a, dans un arrêt récent, étendu à la bière de Munich la protection des tribunaux français. Cette interprétation ne peut qu'assurer la loyauté des transactions commerciales et le Congrès de Genève reste dans son rôle en s'associant à cette tendance.

Le vœu MANDEIX mis aux voix est adopté à l'unanimité comme suit :

Lorsqu'un pays a défini l'un des produits de son sol ou de son industrie et établi des règlements pour protéger le dit produit contre l'imitation frauduleuse qui pourrait en être faite par ses nationaux, les autres pays devront, sur leur territoire, accorder à ce produit une protection identique.

ALCOOL

La définition arrêtée en séance de section est inscrite au tableau comme suit :

« L'alcool ordinaire est le produit de la distillation avec rectification d'un liquide fermenté quel qu'il soit. »

M. PILLET, président du syndicat central des huiles essentielles et matières premières aromatiques (Paris), demande que le mot « ordinaire » soit remplacé par l'expression « alimentaire ».

Le Congrès, estimant que la question de savoir si l'alcool est ou non un aliment ne rentre pas dans l'ordre et dans l'esprit de ses travaux, *décide de maintenir les termes de la définition proposée, qui est adoptée comme suit :*

L'alcool ordinaire est le produit de la distillation avec rectification d'un liquide fermenté quel qu'il soit.

Un vœu présenté d'un commun accord par la délégation hellénique et la délégation russe (MM. MATHAIPOULOS et ZALACOSTAS et M. Basile TAÏROFF), *est adopté comme suit :*

L'alcool utilisé dans l'alimentation doit toujours être vendu avec l'indication de la matière première de laquelle il provient.

EAUX-DE-VIE

Les définitions suivantes sont adoptées sans discussion :

L'EAU-DE-VIE en général est le produit du mélange d'alcool ordinaire avec de l'eau ramené au degré de consommation.

L'EAU-DE-VIE DE VIN est le produit de la distillation exclusive du vin.

L'EAU-DE-VIE DE CIDRE OU DE POIRÉ est le produit de la distillation des cidres ou poirés.

L'EAU-DE-VIE DE MARC ou MARC est le produit de la distillation du marc de raisins frais additionné ou non d'eau.

M. Georges GERALD, *député des Charentes*, fait toutes réserves sur la définition de l'eau-de-vie en général qu'il déclare ne pas accepter. *Il lui est donné acte de ses réserves.*

COGNAC

La définition du *Cognac* est mise en discussion.

La définition adoptée en séance de section est inscrite au tableau comme suit :

« *Le Cognac ou Eau-de-vie des Charentes est le produit de la distillation des vins naturels récoltés et distillés dans les limites administratives de la Charente et de la Charente-inférieure, suivant les procédés charentais.* »

La discussion est ouverte.

M. GROSJEAN, *délégué officiel de la Régie fédérale des alcools*, combat cette définition, alléguant que le nom de Cognac est tombé dans le domaine public et appartient aujourd'hui, non seulement aux

eaux-de-vie des Charentes, mais à toute eau-de-vie provenant de la distillation de vins naturels*.

M. ROGÉE-FROMY, ancien président du tribunal de commerce de Saint-Jean-d'Angély, membre de la chambre syndicale du syndicat de défense de Cognac, proteste, au nom du commerce et des viticulteurs charentais, contre la théorie émise par M. GROSJEAN, théorie souvent soutenue en Allemagne. La thèse, suivant laquelle le nom de *Cognac* serait tombé dans le domaine public et ne serait plus actuellement qu'un nom générique, ne peut, en aucun cas, être admise par la délégation française. Cette thèse a, du reste, déjà été victorieusement combattue à Liège, en 1905, au congrès international de la propriété industrielle et commerciale, notamment par M. CHAPSAL, commissaire général du gouvernement français. La donnée qui se trouve à la base de cette thèse, est que le cognac *était* primitivement le produit de la distillation des vins charentais et qu'il n'en est plus ainsi. Cela n'est pas soutenable. Suivant un dénombrement récent, les deux Charentes comptent plus de 58.000 viticulteurs et le produit de la distillation des vins charentais atteint annuellement environ 400.000 hectolitres au degré de consommation. Une production de cette importance suffirait à elle seule pour justifier la revendication des Charentes, mais une loi nouvelle en démontre le bien-fondé. Non seulement, en effet, la loi RUAU oblige tous les producteurs charentais à observer des règlements très compliqués et à surveiller la distillation d'une manière spéciale, mais elle interdit aux fabricants charentais, sous des peines correctionnelles extrêmement sévères, de qualifier de cognac toute eau-de-vie qui n'est pas le produit *exclusif* de la distillation de vins des deux Charentes. Il serait inadmissible que des vins étrangers jouissent, à cet égard, d'une situation plus privilégiée que les crus français limitrophes des deux Charentes. C'est pourquoi, les représentants de ces départements revendiquent le maintien intégral du texte proposé par la délégation française.

M. Géo. GÉRALD, député des Charentes, s'associe, en ces termes, à la protestation de M. ROGÉE-FROMY : La question soumise au Congrès a une très grande portée. Il s'agit, en effet, de savoir si le Congrès de Genève entend placer les intérêts particuliers de certains producteurs ou fabricants avant l'intérêt général, qui englobe l'intérêt des producteurs, du commerce honnête et des consommateurs. Cet intérêt général, qui réclame et la pureté des produits et la désignation vraie de leur origine, a fini

* Cette proposition a été appuyée par M. le D^r Alvaniti, délégué de l'île de Leucade, qui a soutenu que le nom de cognac se généralisait de plus en plus, tandis qu'en France même, il devenait d'usage d'appeler les vrais cognacs du nom de fine champagne.

par triompher sur le terrain international et les lois et conventions récentes prouvent que, de plus en plus, les gouvernements ont compris la nécessité de le protéger, avant même les intérêts particuliers de certains de leurs nationaux. Aux Etats-Unis, le *Food and Drugs Act*, en définissant le cognac le «*produit de la distillation des vins récoltés dans les Charentes*»; en Australie, le *Commonwealth*, en refusant aux eaux-de-vie provenant de la distillation de vins australiens le nom de cognac; en Autriche et en Allemagne, le *Traité austro-allemand* de 1902 qui assure une protection spéciale aux vins de Tokay et enfin, la *Convention de Madrid* à laquelle nombre de gouvernements, notamment le gouvernement fédéral suisse, ont adhéré, en sont la preuve. En 1904, l'ajournement, au Congrès de Berlin pour la défense de la propriété artistique, industrielle et commerciale, de la décision à prendre au sujet du cognac, ajournement décidé malgré la majorité considérable des adversaires de la thèse française et, depuis, les décisions, toujours favorables à cette thèse, des jurys des Expositions de *St-Louis* en 1904, de *Liège* en 1905, de *Milan* en 1906, de *Londres* enfin, montrent qu'elle est conforme à l'intérêt général. Au nom de cet intérêt général, M. GÉRALD demande au Congrès de voter la définition proposée qui réserve, à juste titre, la dénomination de cognac au produit de la distillation des vins récoltés dans les Charentes.

La définition mise aux voix est adoptée comme suit :

Le **COGNAC** ou **EAU-DE-VIE DES CHARENTES** est le produit de la distillation des vins naturels récoltés et distillés dans les limites administratives de la Charente et de la Charente-Inférieure, suivant les procédés charentais.

Les définitions suivantes sont adoptées sans discussion :

L'**ARMAGNAC** ou **EAU-DE-VIE d'ARMAGNAC** est le produit de la distillation des vins récoltés et distillés dans le pays d'Armagnac, suivant les procédés usités dans ce pays.

Le **KIRSCH** ou **EAU-DE-VIE DE CERISES** est le produit exclusif de la fermentation alcoolique et de la distillation des cerises et merises.

Les **EAUX-DE-VIE DE PRUNES, MIRABELLES, QUETSCHES**, etc., sont les produits de la fermentation alcoolique et de la distillation des dits fruits.

Le **GENIÈVRE** est le produit de la distillation simple, en présence des baies de genièvre, du moût fermenté des céréales.

Les **RHUMS** et **TAFIAS** sont les produits alcooliques obtenus par la fermentation et la distillation du jus de canne à sucre

(vesou cru ou cuit) ou des mélasses, sirops, vinasses, produits par les usines travaillant la canne pour en extraire le sucre.

M. William FAZY, *délégué du Crédit Foncier colonial* (Paris), émet le vœu :

« Que tout mélange de rhum pur avec un alcool quelconque ne puisse pas être présenté à l'acheteur sous cette dénomination de rhum, à moins que celle-ci ne soit accompagnée d'un qualificatif très apparent, écrit en caractères aussi gros que le nom lui-même, tel que par exemple *Rhum de tantaisie*. »

Il est pris acte de ce vœu, dont la discussion est toutefois ajournée au quatrième Congrès, seul compétent pour tout ce qui touche à la législation.

Une proposition de M. LEFÈVRE, tendant à renvoyer, par principe, au deuxième Congrès d'hygiène l'examen des manipulations licites, est rejetée. L'assemblée estimant que cette question fait, à juste titre, partie du programme du Congrès, qu'elle doit être discutée, en premier lieu, entre commerçants et industriels et que, si son examen devait être ajourné, ce ne pourrait être que faute du temps matériel pour procéder à la discussion.

La séance est levée à midi trois quarts et ajournée à 4 h. de l'après-midi.

SÉANCE DE RELEVÉE

La séance est reprise à 4 heures et quart de l'après-midi, sous la présidence de M. le professeur BORDAS.

VINAIGRES

L'ordre du jour appelle la définition des *vinaigres*.

Après avoir entendu M. BRUGNON, *président du syndicat des fabricants de moutardes, vinaigres et condiments de France, au Grand-Mont-rouge*, M. BOUCHERY, *président du syndicat des fabricants de vinaigres d'Orléans, du Loir et des départements limitrophes*, M. BERNARD, *vice-président du syndicat des fabricants de moutardes, vinaigres, condiments et conserves de Dijon et de la Côte-d'Or*, M. le Président propose aux suffrages de l'assemblée la définition générale des vinaigres admise en séance de section :

« *Le vinaigre est le produit de la fermentation acétique des liquides alcooliques.* »

Plusieurs congressistes font observer que le mot *vinaigre*, employé seul, signifie dans la pratique *vinaigre de vin* et que la définition générale doit tenir compte de ce fait.

M. E. ROUX propose de compléter la définition par le vœu suivant :

« *Le vinaigre doit toujours être vendu sous une dénomination indiquant son origine.* »

M. Pierre PONNELLE, *délégué de la chambre de commerce de Beaune*, appuie la proposition de M. E. ROUX, exposant que cette adjonction est nécessaire, notamment pour l'Allemagne, l'expression de « Essig » ayant, en allemand, un sens tout à fait général.

M. ERTHEILER, *vice-président du Bund Deutscher Nahrungsmittel-Fabrikanten und -Händler (Nuremberg)*, appuie, dans les termes suivants, l'observation de M. PONNELLE : In Deutschland ist Essig ein Generalbegriff und Generalbezeichnung für eine essigsäure Flüssigkeit. Es gibt Wein-, Spiritus-, Bier-, Holz-Essig u. s. w. Unter der französischen Bezeichnung *vinaigre* versteht man in Deutschland, der wortgetreuen Uebersetzung gemäss, *Weinessig*. Wenn, wie es den Anschein hat, in Frankreich von Einzelnen beabsichtigt wird, Essig jeder Art künftig *vinaigre* zu heissen, weil in Frankreich durch langjährigen Gebrauch oder vielleicht Missbrauch dies üblich ist, so muss für den Export in's Ausland, wenigstens nach Deutschland, eine Ausnahme gemacht werden, denn in Deutschland wird *vinaigre* französischen Ursprungs nur in feineren Delikatessgeschäften vom besseren Publikum unter der Voraussetzung gekauft, dass es französischen *Weinessig* bekommt, und daran wird das Fehlen des Wortes *de vin*, welches für Frankreich als notwendig bezeichnet wird, nichts ändern.

M. le Dr ALVANITI, *délégué de l'île de Leucade*, appuie l'observation de M. ERTHEILER, ajoutant que la Grèce et l'Italie, comme l'Allemagne, n'ont pour désigner le vinaigre, qu'un terme général analogue au terme allemand Essig (en italien : aceto, en grec : ozos.)

Après avoir entendu encore M. CHASSEVANT, qui se place au même point de vue que MM. ERTHEILER et ALVANITI, le Congrès adopte la proposition de M. E. ROUX et décide d'ajouter à la définition générale du vinaigre la motion suivante :

« *Le vinaigre doit être vendu sous une dénomination indiquant le produit ayant servi à sa fabrication. ** »

* Voir page 83 la définition générale définitivement adoptée après reprise de la discussion.

VINAIGRE DE VIN

Il est passé à la définition du *vinaigre de vin*.

Après avoir entendu M. BRUGNON, qui fait observer que le *vinaigre de vin* ne peut contenir tous les éléments du vin qui a servi à sa fabrication et qu'il perd notamment, au cours de cette fabrication, une certaine quantité d'extrait de tartre, etc., le Congrès adopte la définition suivante :

Le **VINAIGRE DE VIN** est le produit exclusif de la fermentation acétique du vin.

VINAIGRE D'ALCOOL

Une discussion s'engage au sujet de la teneur minima en acide acétique des vinaigres d'alcool. M. E. Roux expose que, dans la séance de section, la majorité des congressistes a estimé que le vinaigre d'alcool devait contenir au minimum 6 % d'acide acétique. Il propose de voter séparément :

- 1° Sur le principe (fixation d'une teneur minima d'acide acétique).
- 2° Sur le chiffre à adopter.

La proposition E. Roux est adoptée ; la question de principe étant mise aux voix est tranchée affirmativement par l'assemblée.

Le chiffre étant mis aux voix, le Congrès ratifie la décision prise dans la séance de section et adopte le chiffre de 6 %.

La définition du *vinaigre d'alcool* est ainsi adoptée comme suit :

Le **VINAIGRE D'ALCOOL** est le produit de la fermentation acétique des dilutions d'alcools. Sa teneur en acide acétique doit être au minimum de 6 %.

VINAIGRES DE BIÈRE, DE MALT, DE CIDRE

M. E. Roux donne connaissance d'une proposition admise la veille à la séance de section, proposition tendant à réserver la dénomination de *vinaigres de bière, de malt, de cidre* exclusivement aux produits de la fermentation acétique des liquides dont ces vinaigres portent le nom.

Cette proposition étant mise aux voix, le Congrès adopte sans discussion la motion suivante :

Les **VINAIGRES DE BIÈRE, DE MALT, DE CIDRE** doivent provenir exclusivement de la fermentation acétique des produits dont ils portent le nom.

M. le Président propose de déclarer close la discussion sur les vinaigres, le programme étant épuisé.

M. ERTHEILER intervient et demande quelle sera la situation faite au vinaigre de bois? «Ich vermissе nämlich in dem Satz: «Les vinaigres de bière, de malt, de cidre doivent provenir exclusivement de la fermentation des liquides dont ils portent le nom» den Rohstoff Holz. Es gibt Wein-, Bier-Essige, etc., die aus den genannten Rohmaterialien durch Essig-Gärung hergestellt werden. Es gibt ferner *Essig aus Holz*, der aus dem flüssigen Teile des bei der trockenen Distillation von Holz entstehenden Produktes, dem sog. Holzessig, nach Entfernung der Verunreinigungen auf chemischen Weg in Form von reiner, konzentrierter oder verdünnter Essigsäure erhalten wird.»

M. E. ROUX appuie les paroles de M. ERTHEILER, ajoutant qu'il est loyal de prévenir le délégué allemand que la définition générale du vinaigre, adoptée au début de la discussion, ne permettrait pas d'appeler vinaigre une dissolution d'acide pyroligneux, la dissolution d'acide acétique provenant de la distillation du bois ne répondant pas à la définition adoptée.

M. CHASSEVANT et M. Armand GAUTIER appuient l'observation de M. ERTHEILER.

M. Armand GAUTIER propose de définir spécialement le *vinaigre de bois* comme la liqueur acétique extraite de la distillation du bois.

M. E. ROUX réplique que, puisque la dissolution d'acide acétique qui provient de la distillation du bois est un produit comestible qui rentre, en fait, dans la catégorie de ce qu'on appelle vinaigre, il faut comprendre ce produit dans la définition générale et amender cette dernière comme suit :

«Les *vinaigres* sont les produits de la fermentation acétique des liquides alcoolisés ou des produits de la distillation du bois, après rectification.» Etant donné le vœu émis, au début de la séance, touchant l'origine du produit, le consommateur saura toujours si le vinaigre qu'il achète a été obtenu avec du vin, de la bière, du bois ou toute autre substance.

Cette proposition qui donne satisfaction à la délégation allemande ne soulève aucune objection.

Plusieurs congressistes, notamment M. BOUCHERY, font toutefois observer qu'il y aurait danger à distinguer entre la définition proprement dite et le vœu destiné à la compléter, ce vœu devant en effet être inséparable de la définition qui, privée de son complément, cesserait d'être conforme à ce que le Congrès a voulu décider.

M. le Président propose d'incorporer purement et simplement à la définition, la motion relative à l'indication d'origine du produit.

Cette proposition mise aux voix est adoptée.

La définition générale du *vinaigre* est ainsi définitivement adoptée comme suit :

Les VINAIGRES sont les produits de la fermentation acétique des liquides alcoolisés ou des produits de la distillation du bois après rectification.

Le **VINAIGRE** doit être vendu sous une dénomination indiquant le produit ayant servi à sa fabrication.

CIDRES ET POIRÉS

La définition adoptée en séance de section, est inscrite au tableau comme suit :

« *Le cidre est le produit de la fermentation du jus de pommes fraîches ou d'un mélange de pommes et de poires fraîches, extrait avec ou sans addition d'eau.* »

M. GESLIN (Paris), représentant du S. N. soutient la définition adoptée en séance de section.

M. BLANCHETIÈRE, D^r en pharmacie (Paris), expose, en ces termes, les motifs de ses rédacteurs : L'addition d'eau au moût est nécessaire pour obtenir une fermentation normale. Le *cidre pur jus* n'est pas additionné d'eau ou n'est additionné que d'une quantité d'eau très faible qui permet de réserver, après la première fermentation, assez de sucre pour obtenir une fermentation secondaire abondante, nécessaire pour mettre le cidre en bouteilles. A la séance de section, la délégation allemande a fait observer qu'il était indispensable d'ajouter au cidre une certaine quantité de sucre. Il est vrai, qu'en pratique, certains moûts, trop pauvres en sucre, comme les moûts allemands, sont soumis à l'opération du sucrage de même que d'autres moûts trop riches en sucre et en tanin, mais pauvres en acide, comme les moûts français, sont soumis à celle de l'acidification, par addition d'acide tartrique. Ce traitement des moûts est actuellement une nécessité pour les commerçants ; il doit donc être toléré, *mais à titre provisoire seulement*. Il serait facile, en effet, de corriger les pommes françaises et allemandes par un mélange judicieux des deux espèces. Il serait à l'honneur de la Croix-Blanche et de ses délégués d'agir auprès des producteurs, et de leur démontrer l'utilité de greffer leurs pommiers partie avec des pommages

acides, partie avec des pommages doux, pour obtenir ainsi un moût normal, permettant d'obtenir un cidre naturel sans aucune addition de produits chimiques.

M. le Dr PERRIER (Rennes) fait observer que pour être complète, la définition devrait fixer la quantité maxima de poires tolérée dans le mélange. Il serait abusif par exemple, d'appeler cidre un mélange composé de $\frac{9}{10}$ de poires et de $\frac{1}{10}$ de pommes.

M. Armand GAUTIER estime important d'établir une distinction entre le *cidre* et le *poiré* et de fixer, par conséquent, la quantité maxima de poires fraîches tolérée dans la composition du cidre. En Normandie, la limite admise est de 10 % : M. Armand GAUTIER propose d'adopter cette limite.

M. E. ROUX, appuyant l'observation de M. Armand GAUTIER, propose d'adopter le texte suivant :

« Le cidre est le produit de la fermentation du jus de pommes fraîches et de poires fraîches, celles-ci ne pouvant entrer dans le mélange dans une proportion supérieure à 10 %. Le nom de cidre s'applique soit au jus obtenu exclusivement avec ce mélange, soit à ce jus additionné d'eau. »

Le Congrès adopte la définition suivante :

Le CIDRE est le produit de la fermentation du jus de pommes fraîches et de poires fraîches — ces dernières dans la proportion maxima de 10 % — extrait avec ou sans addition d'eau.

CIDRE PUR JUS

M. POTTEVIN (Le Havre) reconnaît que, commercialement parlant, le cidre *pur jus* n'existe pas : c'est une curiosité que le propriétaire sert à la fin du repas. Il serait bon toutefois de définir ce produit. En effet, dans un procès récent, jugé au Havre, les experts ont eu une peine infinie à faire comprendre au tribunal que l'addition d'eau au cidre était une nécessité de fabrication et qu'un cidre, qui était autre chose que le pur jus de pommes fermenté, n'était pas nécessairement un cidre falsifié. Pour éviter le retour de difficultés semblables, il serait utile de définir le cidre pur jus par opposition au cidre.

M. le Président fait observer que le Congrès doit définir les aliments, non les simples curiosités. Si les magistrats du Havre trouvent des émules qui se refusent à comprendre ce que c'est que le cidre, il est au moins un expert en France qui arrivera facilement à les

convaincre, sans qu'il soit besoin pour cela d'une définition internationale. (*Rires*).

M. POTTEVIN remercie, en sa qualité d'expert, M. le Président de la confiance qui lui est témoignée, mais craint que d'autres experts moins heureux trouvent les tribunaux plus sceptiques et maintient son point de vue.

La question étant mise aux voix, le Congrès se range à l'avis de M. POTTEVIN et fixe, comme suit, la définition du cidre pur jus.

Le **CIDRE PUR JUS** est le produit de la fermentation de pommes fraîches obtenu sans addition d'eau.

Les définitions suivantes sont adoptées sans discussion.

Le **POIRÉ** est le produit de la fermentation du jus de poires fraîches extrait avec ou sans addition d'eau.

Le **POIRÉ PUR JUS** est le produit de la fermentation de poires fraîches obtenu sans addition d'eau.

Le **CIDRE MOUSSEUX** et le **POIRÉ MOUSSEUX** sont les produits de la fermentation en bouteilles du cidre ou du poiré.

Le **CIDRE GAZEUX** et le **POIRÉ GAZEUX** sont les produits obtenus par l'introduction directe d'acide carbonique.

BIÈRE

M. le Président expose qu'aucune définition n'a été adoptée dans la séance de section. La seule définition figurant dans les travaux préparatoires du Congrès est celle proposée par la délégation française, définition ainsi conçue :

« La bière est la boisson obtenue par la fermentation alcoolique d'un moût fabriqué avec du houblon, du malt d'orge et additionné de levure. »

Cette définition mise aux voix est adoptée sans discussion.

Un congressiste demande que le Congrès formule, pour la bière, comme pour les vins mousseux, un vœu garantissant à chaque sorte de bière l'appellation de son lieu d'origine.

M. le Président fait observer que le vœu, émis par M. MANDEIX et adopté le matin, s'applique à tous les produits et garantit ainsi aussi bien la bière que le vin.

Cette observation est ratifiée à l'unanimité; il est pris acte de ce fait.

La définition de la bière est ainsi arrêtée comme suit :

La **BIERE** est la boisson obtenue par la fermentation alcoolique d'un moût fabriqué avec du houblon, du malt d'orge et additionné de levure.

LIQUEURS

M. le Président donne la parole à M. E. Roux qui donne lecture de la définition des liqueurs proposée par la délégation française :

« Les liqueurs sont des eaux-de-vie aromatisées, soit par macération de substances végétales, soit par distillation en présence de ces mêmes substances, soit par addition du produit de la distillation de ces substances en présence de l'alcool ou de l'eau, soit par l'emploi combiné de ces différents procédés, édulcorées ou non au moyen de sucre, de glucose, ou de miel.

Les liqueurs sont colorées au moyen de substances inoffensives, à l'exception toutefois des liqueurs obtenues par macération dans l'alcool de fruits colorés naturellement. »

Les liqueurs étant des produits extrêmement variables, il n'est pas possible de trouver une définition très simple ou du moins très courte. La définition proposée est d'ordre très général, car elle vise toutes les matières employées à la fabrication des liqueurs. Elle repose sur le principe que, en définitive, les liqueurs sont des eaux-de-vie aromatisées.

La discussion est ouverte.

Un des membres de la délégation allemande propose de remplacer, dans la définition, les mots *eau-de-vie* par le mot *alcool*, ceci pour les motifs suivants : Der Begriff *eau-de-vie* ist ein richtiger französischer Begriff. Man sollte statt *eau-de-vie* sagen *alcool*; das wäre entschieden besser. *Alkohol* ist ein allgemeiner Begriff während *eau-de-vie* in der ganzen Welt, ausgenommen vielleicht Frankreich, die Bedeutung von Branntwein hat, was etwas ganz anderes ist, als Alkohol.

M. E. Roux fait observer que le Congrès ayant, le matin, défini et l'alcool et l'eau-de-vie et ayant notamment admis que « l'eau-de-vie en général était le produit du mélange d'alcool ordinaire avec de l'eau ramené au degré de consommation, » il ne peut exister aucune ambiguïté dans les termes.

M. ROCHE, de la délégation hellénique, demande que, dans la catégorie des produits propres à l'édulcoration des liqueurs, soit compris le *sucre de raisin*, extrait de ce fruit, produit naturel qui mérite une mention spéciale et auquel une nation entière, la Grèce, est intéressée.

La définition avec l'adjonction proposée par M. ROCHE est mise aux voix et adoptée sans discussion.

Les liqueurs sont ainsi définies :

Les **LIQUEURS** sont des eaux-de-vie aromatisées, soit par macération de substances végétales, soit par distillation en présence de ces mêmes substances, soit par addition du produit de la distillation de ces substances en présence de l'alcool ou de l'eau, soit par l'emploi combiné de ces différents procédés, édulcorées ou non, au moyen de sucre, de glucose, de sucre de raisin, ou de miel.

Les liqueurs sont colorées au moyen de substances inoffensives, à l'exception toutefois des liqueurs obtenues par macération dans l'alcool de fruits colorés naturellement.

PRODUITS VINICOLES

Sur la proposition de M. Sanchez CALZADILLA, le Congrès adopte sans discussion la définition suivante de l'expression *produits vinicoles* :

On entend par **PRODUITS VINICOLES** tous vins et spiritueux provenant de la fermentation, du mutage, de la cuisson, de la distillation ou de la concentration du jus de raisin frais, ainsi que des mélanges de ces produits entre eux.

M. Sanchez CALZADILLA, rappelle que l'addition d'une proportion modérée d'alcool aux vins destinés à être exportés est considérée dans la plupart des pays comme une pratique licite. Or il serait contraire au principe de la réciprocité internationale qu'un pays autorisât le vinage pour l'exportation et prohibât l'importation de vins vinés ailleurs d'après le même principe. Il en conclut qu'il est utile, pour faciliter une entente générale, de fixer la proportion maxima d'alcool qui peut être ajoutée aux vins, et propose à la ratification du Congrès le vœu suivant :

« Le Congrès émet le vœu que toutes les nations autorisent l'exportation et admettent à l'importation les vins additionnés d'une proportion d'alcool ne dépassant pas 3 % de leur volume ».

M. le Président fait observer que le Congrès actuel n'a pas les compétences voulues pour statuer sur ce vœu et doit se borner à l'enregistrer pour le soumettre ultérieurement à l'examen du quatrième Congrès (législation).

Il est pris acte, sous cette réserve, du vœu émis par M. SANCHEZ CALZADILLA.

L'assemblée reconnaît qu'il est impossible, vu l'heure tardive, de procéder à la discussion des manipulations demandées par le commerce.

M. CHARLES FRANCHE, *secrétaire de la délégation française*, indique à MM. les congressistes qu'un Bureau permanent sera organisé dès le lendemain, par les soins du Bureau exécutif du Congrès, avec mission de recueillir toutes les demandes concernant les manipulations. Le Bureau de la Croix-Blanche, si les Congressistes lui continuent leur confiance pour l'organisation d'un deuxième Congrès, transmettra les demandes ainsi recueillies au bureau exécutif de ce deuxième Congrès, au cours duquel elles seront examinées.

Ces paroles sont accueillies par les applaudissements de l'assemblée.

M. FORSANS, *président du syndicat national du commerce en gros des vins, cidres, spiritueux et liqueurs de France*, prend en dernier lieu la parole et déclare, au nom de la délégation française et au nom de tous les congressistes, remercier M. BORDAS de la manière si distinguée et si impartiale dont il a dirigé les débats. Il exprime enfin au Bureau du Congrès la reconnaissance de toute l'assemblée, pour la courtoisie et la bienveillance avec lesquelles les congressistes ont été accueillis et pour la méthode apportée dans l'organisation des séances, méthode qui a permis aux congressistes de mettre dans leurs discussions toute la clarté voulue. (*Applaudissements unanimes.*)

La séance est levée à 7 h. et quart.

SÉANCE PLÉNIÈRE

du Jeudi 10 Septembre

La séance est ouverte à 9 heures et quart sous la présidence de M. Philippe DUNANT.

Sont appelés à prendre place au Bureau :

- M. le Dr KAYSER, chargé d'affaires du Bund deutscher Nahrungsmittel-Fabrikanten und Händler, Nuremberg.
- M. le Conseiller aulique DAFERT, délégué du Gouvernement autrichien.
- M. GEDOELST, secrétaire de la Fédération internationale de Laiterie, Bruxelles.
- M. le prof. Gunner JØRGENSEN, délégué du Gouvernement danois.
- M. William O. EMERY, délégué du Gouvernement des Etats-Unis.
- M. le prof. BORDAS, de la délégation du Gouvernement français.
- M. le Dr Armand GAUTIER, de la délégation du Gouvernement français.
- M. HALPHEN, de la délégation du Gouvernement français.
- M. le Dr P. ZALACOSTAS, de la délégation officielle hellénique.
- M. le prof. H. P. WIJSMAN, de la délégation du Gouvernement néerlandais.
- M. le prof. TORTELLI, de la délégation du Gouvernement italien.
- M. J. HARO, sous-gérant du Contrôle chimique international, Mexico.
- M. Nicolas de WERKHOWSKI, de la délégation du Gouvernement russe.
- M. le Dr SCHMID, directeur du Bureau sanitaire fédéral, Berne.

M. Philippe DUNANT donne lecture d'une lettre de M. ZANNI-BEY, conseiller technique de la Direction générale des contributions indirectes de Turquie, et des dépêches * reçues de :

M. BUMM, président du bureau sanitaire impérial, Berlin.

* Voir à la fin du volume le texte des lettres et télégrammes.

- M. le Dr RUBNER, conseiller privé, professeur d'hygiène à l'Université de Berlin.
- M. le prof. CHRISTENSEN, directeur du Laboratoire d'Etat pour le contrôle des denrées alimentaires, Copenhague.
- M. le Dr CHICOTE Y RIEGO, directeur du Laboratoire municipal d'hygiène, membre du Conseil de santé du Royaume et de l'Académie royale de médecine, Madrid.
- M. D'ARSONVAL, professeur au Collège de France, Paris.
- M. le Dr BOUCHARD, membre de l'Institut et de l'Académie de Médecine, Paris.
- M. MIRMAN, directeur de l'Hygiène et de l'Assistance publiques, Paris.
- M. Emile ROUX, directeur de l'Institut Pasteur, président du Conseil d'hygiène, Paris.
- M. HEEMSKERK, ministre de l'Intérieur, La Haye.
- M. TALMA, ministre de l'Agriculture, du Commerce et de l'Industrie, La Haye.
- M. le Dr Axel HOLST, professeur d'hygiène à l'Université de Christiania.
- M. le Conseiller CALVET DE MAGALHAES, ministre des Travaux publics, du Commerce, de l'Industrie et de l'Agriculture, Lisbonne.
- M. le comte A. BOBRINSKOY, président de la Société des fabricants de sucre de Russie, St-Petersbourg,

tous **présidents d'honneur du Congrès**, lesquels, retenus loin de Genève, souhaitent le meilleur succès à l'œuvre entreprise par la Croix-Blanche.

M. DUNANT informe le Congrès que la section *salaisons et viandes* ayant demandé à se réunir encore avant la séance plénière, le président et le secrétaire de cette section se tiennent à la disposition des intéressés à la salle n° 48.

M. DUNANT ouvre la discussion sur le *lait* et désireux, dit-il, d'assurer au Congrès la présidence d'un homme tout spécialement compétent, passe la présidence à M. le professeur WIJSMAN, *délégué du Gouvernement hollandais*.

M. SCHMID, *directeur du Bureau sanitaire fédéral*, fait la déclaration de principe suivante :

« La délégation suisse, presque exclusivement composée de chimistes et d'hygiénistes, a été très heureuse d'assister aux délibérations du Congrès, mais voulant se conformer au plan général de ce dernier, d'après lequel la parole est aux commerçants, producteurs et industriels, elle s'est abstenue et s'abstiendra de participer aux votes, se

bornant à prendre acte des décisions adoptées et se réservant de discuter ces dernières dans les Congrès ultérieurs. »

M. Philippe DUNANT, *Président du Congrès*, prend acte avec satisfaction de cette déclaration qui témoigne que les délégués suisses ont exactement compris le rôle réservé aux savants dans ce premier Congrès. Au nom du bureau exécutif du Congrès, il exprime ses remerciements à M. le Dr SCHMID.

M. TAFFE applaudit à la déclaration de M. le Dr SCHMID et insiste, de son côté, sur le fait qu'il est essentiel que la parole et surtout le droit de vote soient réservés aux producteurs, industriels et commerçants.

M. WIJSMAN prend la présidence.

M. le Président rappelle à l'assemblée que le lait est le symbole de la douceur. La fougue et l'impétuosité qui s'expliquaient, la veille, dans un débat sur la fermentation « *lumullueuse* » des vins, doivent actuellement faire place au calme et à l'aménité.

L'assemblée applaudit à ce spirituel exorde.

La définition proposée par la *Fédération internationale de Laiterie* (Bruxelles), adoptée, la veille, en séance de section, est inscrite au tableau comme suit :

« *Le lait est le produit intégral non adulléré et non alléré de la traite totale, ininterrompue et normale d'animaux domestiques sains, bien nourris et non surmenés (vache, brebis, chèvre, jument, ânesse, bufflesse, chamelle, renne, etc.) recueilli proprement et en dehors de la période qui précède et suit le vêlage pendant laquelle le lait présente des caractères anormaux.* »

Cette définition inscrite au tableau, M. le Président invite MM. les délégués officiels des Gouvernements à formuler leurs observations.

M. le Dr BERTSCHINGER *de la délégation officielle suisse* demande de substituer aux mots « *animaux domestiques* » le mot *vache*. Le Congrès n'a pas à définir le lait au sens physiologique du mot, mais uniquement au sens commercial. Or dans le commerce, on entend par *lait* le lait de vache. Les ordonnances de différents pays ont tenu compte de ce fait, en prescrivant que l'on ne doit vendre sous la dénomination de lait que le lait de vache pur, tout mélange de lait de vache avec le lait d'un autre animal devant être indiqué au consommateur.

M. GEDOELST, *de la délégation belge, secrétaire de la Fédération internationale de Laiterie*, insiste pour le maintien de la définition proposée. Le Congrès doit trouver une formule *internationale* : or, il

faut tenir compte du fait que si, dans beaucoup de pays, le lait est, commercialement parlant, exclusivement du lait de vache, il est d'autres pays dans lesquels le lait de brebis ou le lait de chèvre joue le même rôle. S'il existe dans le commerce d'un pays des laits de différentes espèces, une question de réglementation interne peut se poser, mais le Congrès n'est pas compétent pour en connaître. Etant donné son caractère international, le Congrès ne doit pas établir de distinction entre les différentes femelles laitières.

M. ARMAND GAUTIER, de la *délégation officielle française*, juge la définition adoptée en séance de section trop longue. Il propose de la résumer de la manière suivante :

« *Le lait résulte de la traite complète et non interrompue des femelles domestiques à l'état normal, bien portantes, et convenablement nourries.* »

M. KOERFER, de la *délégation hongroise*, secrétaire général du 4^{me} Congrès international de laiterie (Budapest) déclare se rallier à la définition proposée. Il demande toutefois d'ajouter, entre parenthèses, après le mot « lait » les mots *commercialement pur*, la définition n'étant, au point de vue scientifique, pas absolument exacte.

M. le Président fait observer que cette adjonction est inutile, toutes les définitions établies par le Congrès ayant trait à l'aliment *commercialement* et non *chimiquement pur*.

M. FERREIRA DA SILVA, *délégué du gouvernement portugais*, déclare se rallier à la définition de la Fédération internationale de Laiterie, à condition que la définition ne s'applique qu'au lait de vache.

M. TAÏROFF, de la *délégation officielle russe*, déclare accepter *ad referendum* la définition proposée.

La discussion proprement dite est ouverte.

M. GERBER, *propriétaire de la Laiterie modèle* (Zurich), déclare se rallier à la définition de la Fédération internationale de Laiterie, à la condition que le terme *lait* ne soit appliqué qu'au lait de vache. Si tel n'est pas le cas, il propose d'adopter la définition suisse ainsi conçue :

« *On entend par lait le lait de vache sans aucune modification de sa composition et tel qu'il est obtenu par la traite régulière, ininterrompue et complète de vaches convenablement nourries.*

Le lait d'animaux autres que la vache doit porter une dénomination correspondante (par exemple : lait de chèvre, lait de brebis). De même, les mélanges de ces différents laits avec du lait de vache doivent porter une dénomination correspondante (par exemple : lait de vache mélangé avec du lait de chèvre.) »

M. RAGUET, *syndic du syndicat des crémiers de Paris et des Départements*, propose de s'en tenir à la définition de la délégation française, définition ainsi conçue :

« *Le lait est le produit intégral de la traite totale et ininterrompue d'une femelle laitière bien portante, bien nourrie et non surmenée. Il ne doit pas contenir de colostrum.* »

M. BELLIER, *directeur du Laboratoire municipal de Lyon*, appuie la proposition de M. RAGUET : La définition française, dit-il, suffit pour répondre à tous les besoins. La motion relative au mélange des différents laits, contenue dans la définition suisse, est un accessoire inutile, car elle concerne une manipulation sur le caractère licite de laquelle le Congrès actuel n'est pas compétent pour se prononcer.

M. MARTEL, *député de la Préfecture de Police de Paris*, estime que si, en principe, la plus courte définition est la meilleure, en l'espèce la définition commerciale du lait peut difficilement être aussi brève que celles proposées par M. Armand GAUTIER et par la délégation française. Certains points essentiels, notamment tout ce qui concerne *la pureté* du lait mis dans le commerce, y sont laissés de côté. Or, à l'heure actuelle, les laits du commerce renferment trop souvent des matières étrangères, notamment des débris d'excréments, en quantité considérable. Ce défaut provient le plus souvent d'une traite malpropre et il importe d'exiger que le lait *soit proprement recolté*. Commerçants et hygiénistes seront d'accord sur l'utilité, sur la nécessité même, de cette adjonction. La définition proposée par la Fédération internationale de Laiterie a l'avantage de tenir compte de cette exigence. A la séance de section, cette définition a été adoptée à une grande majorité, les congressistes français eux-mêmes s'y étant ralliés. M. MARTEL propose donc ou bien d'adopter la définition de la Fédération internationale de Laiterie, ou bien d'ajouter au moins au texte rédigé par la délégation française les mots « *lait proprement recolté.* »

M. Armand GAUTIER réplique que la définition de la Fédération internationale de Laiterie est trop longue et trop compliquée ; il maintient sa proposition.

M. RAGUET, se plaçant au même point de vue que M. MARTEL, propose de dire :

« *Le lait est le produit de la traite totale et ininterrompue d'une femelle laitière bien portante, bien nourrie et non surmenée. Il doit être recueilli proprement et ne pas contenir de colostrum.* »

M. BUJWID, *professeur d'hygiène à Cracovie*, insiste sur la nécessité d'ajouter les mots *proprement recueilli* ; le lait mal recueilli contient

des millions de bactéries et devient un des plus dangereux agents de propagation.

M. E. ROUX fait observer qu'il ne faut pas confondre la définition commerciale et le vœu tout naturel que le lait doit être proprement extrait. La définition proposée par la délégation française définit suffisamment le lait au point de vue commercial. La nécessité de prendre, dans un but de salubrité publique, des mesures pour imposer aux laitiers des précautions utiles, peut faire l'objet d'une motion ou d'un vœu, mais il y a là une question de législation qui ne doit pas être confondue avec la définition proprement dite.

M. RAGUET réplique qu'un lait malpropre ne peut être qualifié pur et qu'ainsi la notion de propreté doit faire partie de la définition.

M. ARMAND GAUTIER, M. MARTEL, M. LÉVY, *délégué du Ministère de la Justice* (Paris), appuient l'observation de M. RAGUET, admettant comme lui qu'il faut spécifier expressément que le lait doit être recueilli proprement.

M. GIRARD, *délégué de la Préfecture de Police* (Paris), estime, qu'en l'espèce, le point de vue de la sauvegarde de la santé publique et le point de vue commercial sont inséparables. Le lait pur, tel qu'il doit être défini, doit être un lait alimentaire. Si la définition que le Congrès adoptait ne lui garantissait pas ce caractère, le Congrès ne serait pas allé jusqu'au bout de son devoir.

M. GRÉBAUVAL, *délégué de la ville de Paris*, se plaçant au point de vue pratique, estime que la question se pose de la manière suivante : pourra-t-on obliger un consommateur à payer un lait qui, chimiquement parlant, est pur, mais qui, mal recueilli et contaminé par des impuretés, n'est ni sain, ni comestible ? La négative s'impose. Aussi estime-t-il, comme les précédents orateurs, nécessaire d'ajouter à la définition la notion de la propreté de la traite.

M. le Président, résumant la discussion, fait inscrire au tableau les propositions et amendements en présence*.

M. GEDOELST demande la priorité pour la proposition de la Fédération internationale de Laiterie, adoptée la veille en séance de section.

Cette définition mise aux voix n'est pas adoptée.

La définition de la délégation française et l'amendement de M. M. RAGUET, MARTEL et autres sont mis aux voix.

M. ZALACOSTAS, *de la délégation bellénique*, intervient et fait observer que, dans certains pays, la traite peut, par suite d'usages locaux, n'avoir lieu qu'au fur et à mesure des besoins. C'est, par exemple, en

* Voir Tableau page 95.

Définitions et amendements en présence à la clôture de la discussion

<p>1^o Définition de la Fédération Internationale de Laiterie.</p> <p>« Le <i>lait</i> est le produit intégral non adultéré et non altéré de la traite totale, ininterrompue et normale d'animaux domestiques sains, bien nourris et non surmenés (vache, brebis, chèvre, jument, ânesse, buffesse, chamelle, renne etc.) recueilli proprement et en dehors de la période qui précède et suit le vêlage, pendant laquelle le lait présente des caractères anormaux. »</p>	<p>2^o Définition de M. Armand GAUTIER :</p> <p>« Le <i>lait</i> résulte de la traite complète et non interrompue des femelles domestiques à l'état normal, bien portantes et convenablement nourries. »</p>	<p>3^o Définition française :</p> <p>« Le <i>lait</i> est le produit intégral de la traite totale et ininterrompue d'une femelle laitière bien portante, bien nourrie et non surmenée. Il ne doit pas contenir de colostrum. »</p>	<p>4^o Définition suisse :</p> <p>« On entend par <i>lait</i> le lait de vache sans aucune modification de sa composition et tel qu'il est obtenu par la traite régulière, ininterrompue et complète de vaches convenablement nourries. Le lait d'animaux autres que la vache doit porter une dénomination correspondante (par exemple : lait de chèvre, lait de brebis.) De même, les mélanges de ces différents laits avec du lait de vache doivent porter une dénomination correspondante (par exemple : lait de vache mélangé avec du lait de chèvre. »</p>	<p>Amendement RAGUET, MARTEL et autres :</p> <p>« Le <i>lait</i> est le produit intégral de la traite totale et ininterrompue d'une femelle laitière bien portante, bien nourrie et non surmenée. Il doit être recueilli proprement et ne pas contenir de colostrum. »</p>
---	--	--	---	--

Grèce, le cas pour la traite des chèvres qui sont conduites de porte en porte vers le consommateur. Dans ce cas, la traite n'est pas complète, elle est *interrompue*, sans qu'il y ait fraude.

M. Armand GAUTIER appuie l'observation de M. ZALACOSTAS tout à fait logique selon lui. Il faut tenir compte des usages locaux et supprimer le mot *ininterrompue*.

M. le Président met aux voix :

1° La définition française avec adjonction des mots « le lait doit être proprement recueilli » (amendement RAGUET et autres.)

La définition ainsi amendée est adoptée.

2° L'amendement ZALACOSTAS et GAUTIER (suppression du mot *ininterrompue*).

Cet amendement est rejeté.

Il est toutefois donné acte à la délégation hellénique des réserves formulées par elle, concernant le cas où, par suite d'usages locaux, la traite ne peut avoir lieu qu'au fur et à mesure des besoins.

M. le Président expose qu'il y a lieu de fixer encore ce qu'on doit entendre par *lait sans épithète*. L'un des délégués suisses, M. BERTSCHINGER, a déclaré au début de la séance, que cette dénomination devait être réservée au lait de vache.

Cette définition mise aux voix est adoptée.

La définition du lait est en définitive adoptée comme suit :

Le LAIT est le produit intégral de la traite totale et ininterrompue d'une femelle laitière bien portante, bien nourrie et non surmenée. Il doit être recueilli proprement et ne pas contenir de colostrum.

La dénomination de LAIT tout court ne s'applique qu'au lait de vache.

M. GRÉBAUVAL demande à soumettre au Congrès les vœux que la délégation française a proposés et fait adopter la veille, à la séance de section. La définition du lait, même amendée comme elle vient de l'être au cours de la séance actuelle, n'offre pas encore toutes les garanties nécessaires pour la protection de la santé publique. Les scrupules que la délégation française conserve à cet égard se sont traduits par deux vœux ainsi conçus :

1° Il serait désirable que la composition du lait fût établie dans chaque Etat, par les soins des pouvoirs publics, à la suite d'analyses portant sur des prélèvements officiels nombreux effectués suivant

les régions, l'alimentation, les saisons et les races des différents animaux.

2° Pour pouvoir être mis en vente, le lait pur, destiné à la consommation humaine, doit avoir une composition élémentaire moyenne et une teneur en principes utiles comparable à la composition moyenne du lait fixée dans chaque Etat par saison et par région laitière.

M. GREBAUVAL demande acte de ces vœux, dont les pouvoirs publics devront, un jour, tenir compte.

Il est donné acte à la délégation française de ses vœux, lesquels devront être représentés aux Congrès ultérieurs.

BEURRE

M. le Président expose que dans la séance de section, la majorité a adopté comme définition du Beurre celle proposée dans les termes suivants par la délégation française :

« Le beurre est le mélange de matières grasses exclusivement obtenu par le barattage, après acidification par voie biologique du lait, de la crème issue du lait ou d'un mélange de l'une et l'autre substance. »

Une minorité importante a, dans la même séance, soutenu le texte proposé par la Fédération internationale de Laiterie, texte ainsi conçu :

« Le beurre pur est la matière grasse obtenue par barattage du lait pur ou de la crème provenant du lait pur ou de l'un et de l'autre, avec ou sans addition de ferments, de matières colorantes ou de sel marin et suffisamment débarrassée d'eau et de petit lait. »

Au cours de la discussion, M. GEDOELST, secrétaire de la Fédération internationale de Laiterie, a consenti à amender cette définition en remplaçant les mots « ou de sel marin » par les mots « et de substances préservatrices inoffensives. »

M. le Président fait en conséquence inscrire au tableau :

1° La définition de la délégation française.

2° La définition amendée de la Fédération internationale de Laiterie et ouvre la discussion.

M. Pierre FORTIN, Vire (Calvados), appuie la définition de la Fédération internationale de Laiterie, telle qu'elle a été amendée en séance de section.

M. Francis MARRE, expert-chimiste près la Cour d'appel de Paris et le Tribunal civil de la Seine, rapporteur désigné des Chambres syndicales françaises du commerce des beurres, fait observer que la discussion ne doit porter que sur la définition même et non sur les ma-

nipulations, dont l'examen doit être réservé à plus tard. Il estime qu'envisagée comme telle, la définition de la délégation française répond à tous les desiderata et doit être admise.

M. CORNALBA, *chimiste-hygiéniste à Lodi (Italie)*, objecte que la définition du beurre pur doit nécessairement contenir une clause relative à l'épuration du beurre. Il propose de compléter la définition de la délégation française, muette à cet égard, par les mots *épuré, lavé et mis en balles*.

M. Francis MARRE, réitérant sa première observation, insiste sur le fait que l'épuration et la mise en balles sont des manipulations, dont la discussion doit être renvoyée.

M. CORNALBA réplique qu'il n'y a pas là des manipulations, mais des opérations faisant partie intrinsèque de la fabrication du beurre, opérations sans lesquelles le produit du barattage n'est pas et ne peut s'appeler du beurre.

M. Fernand CHESNEY, *juge d'instruction au Tribunal de la Seine, de la délégation officielle française*, demande que les mots «*suffisamment débarrassée d'eau et de petit-lait*» qui terminent la définition de la Fédération internationale de Laiterie, soient ajoutés à la définition française. Le mouillage excessif des beurres constitue en effet une fraude usuelle et la définition votée par le Congrès doit mettre en mains des tribunaux un texte permettant de réprimer cet abus.

M. le Président demande à M. GEDOELST s'il consentirait à se rallier à la définition française complétée par les mots «*suffisamment débarrassée d'eau et de petit-lait.*»

M. GEDOELST répond qu'il se réserve de se rallier à cette proposition, si celle de la Fédération internationale de Laiterie n'est pas admise intégralement.

M. DISLEAU, *délégué de l'Association centrale des laiteries coopératives des Charentes et du Poitou*, regrette que la collaboration des commerçants et des hommes de science soit exclue par le règlement du Congrès et que la définition cherchée doive être uniquement la définition commerciale. Il s'incline toutefois devant le principe voté, mais déclare au nom des Associations de laiteries de la Charente et du Poitou, qui représentent 80,000 producteurs et plus de 200.000 cultivateurs, répudier nettement l'addition au beurre de tous produits antiseptiques. Il proteste contre toute définition du beurre *pur* admettant l'addition à ce dernier de principes soi-disant conservateurs qui seraient de nature à empêcher le produit d'être livré à la consommation publique. Si le Congrès, après avoir voté sur la définition, estime devoir admettre les congressistes à déposer des vœux touchant

les manipulations que les Congrès futurs auront à examiner, il se réserve de déposer un vœu tendant à l'interdiction absolue de toute adjonction d'antiseptiques autres que le sel.

M. FRANCIS MARRE proteste au nom des producteurs de Normandie et de Bretagne qui sont, à eux seuls, au nombre d'un million et qui entendent demander au Congrès de sanctionner, lorsque la discussion sera ouverte sur les manipulations, les manipulations licites qu'ils ont énumérées à la suite de la définition proposée au nom des Chambres syndicales du commerce des beurres.

M. E. ROUX, résumant la discussion, expose que le Congrès se trouve en présence de deux propositions, savoir :

- 1° La définition française que M. CHESNEY demande d'amender par adjonction des mots « *suffisamment débarrassée d'eau et de petit-lait* ».
- 2° La définition de la Fédération internationale de Laiterie, qui ne diffère de la définition française qu'en ce qu'elle prévoit l'addition au beurre de « *matières colorantes et de substances conservatrices inoffensives* ». La discussion ne porte donc en réalité que sur le maintien ou la suppression de cette adjonction.

M. DE WERKHOWSKI, de la délégation officielle russe, se déclare prêt à accepter, *ad referendum* bien entendu, la définition du beurre telle que le Congrès la votera tout à l'heure, toutes réserves faites sur la décision définitive que le Gouvernement russe croira devoir prendre, une fois les travaux du présent Congrès complétés par ceux de Congrès ultérieurs. Il tient toutefois à attirer l'attention de l'assemblée sur le fait que, pour pouvoir être applicable au point de vue international, la définition doit tenir compte des conditions spéciales dans lesquelles se trouvent placés, par le fait du climat, les producteurs de beurre de certains pays, notamment la Sibérie, la Russie, le Danemark, la Roumanie, l'Angleterre et la Grèce. Si l'on imposait à ces producteurs la condition de ne mettre aucune matière préservatrice dans le beurre, leur commerce deviendrait impossible. Il propose en conséquence :

- 1° D'insérer dans la définition une réserve *assurant le respect des conditions naturelles et biologiques de chaque pays*.
- 2° d'admettre l'adjonction de sel avec cette déclaration que *seul, le sel peut être considéré comme substance conservatrice ou antiseptique inoffensive susceptible d'être ajoutée au beurre*.

M. Pierre FORTIN rappelle que les lois de plusieurs pays, notamment l'Angleterre, l'Italie, le Canada, l'Australie, la Nouvelle-Zélande, admettent l'addition d'agents conservateurs inoffensifs autres que le sel : d'autres pays tolèrent cette addition sans l'autoriser expressément par

un texte. Les beurres de ces pays sont, au point de vue commercial, aussi purs que ceux des pays qui prohibent l'usage de tous agents conservateurs autres que le sel. La définition du beurre devant être non seulement commerciale, mais internationale, le Congrès doit se rallier à la définition amendée de la Fédération internationale de Laiterie, définition qui possède ce double caractère.

M. GEDJELST et M. le professeur TUNNICLIFFE (Londres) appuient les observations de M. Fortin.

M. E. ROUX fait observer que si le Congrès adopte la définition proposée par la délégation française, définition qui ne prévoit pas l'addition de matières préservatrices inoffensives, il ne résultera pas de son vote l'interdiction d'ajouter au beurre des substances de ce genre. Il en résultera seulement que le beurre ainsi traité devra être vendu avec une qualification indiquant ce traitement, par exemple sous le nom de *beurre additionné*.

M. NAVILLE, *Vernier* (Genève) déclare se rallier à la définition proposée par la délégation française, mais estime que pour tenir compte des vœux du commerce, la définition devrait indiquer les matières conservatrices et colorantes qui peuvent, sans danger, être ajoutées au beurre.

M. E. ROUX propose de distinguer entre les beurres *purs* et les beurres *additionnés* (par exemple les beurres salés).

M. FORTIN déclare qu'il accepterait de mettre sur ses produits l'indication du traitement subi, par exemple *beurre salé*, *beurre boraté*, si la même obligation était imposée aux fabricants d'autres produits. Or tel n'est pas le cas et il ne voit pas pourquoi le beurre ferait l'objet d'un traitement plus rigoureux que d'autres denrées, par exemple le vin. Le vin *plâtré* reste vin pur et est vendu comme tel. Il doit en être de même du beurre boraté qui, bien que traité, n'en est pas moins du beurre pur.

La clôture étant demandée, M. le Président met aux voix, en premier lieu, la question de priorité.

Le Congrès décide de voter en premier lieu sur la proposition de la délégation française, adoptée la veille en séance de section.

M. FRANCIS MARRE demande, comme rapporteur de langue française, qu'après avoir voté sur la définition, le Congrès vote sur les manipulations réclamées par le commerce, manipulations dont l'énumération est, selon lui, inséparable de la définition.

M. le Président met aux voix la proposition de M. MARRE consis-

tant « à mettre en discussion et à joindre à la définition la liste des manipulations demandées par le commerce. »

Cette proposition est rejetée.

La définition proposée par la délégation française, amendée suivant la proposition de M. CHESNEY est mise aux voix.

Cette définition est adoptée comme suit :

Le **BEURRE** est le mélange de matières grasses exclusivement obtenu par le barattage avant ou après l'acidification par voie biologique du lait, de la crème issue du lait ou d'un mélange de l'une et de l'autre substance et suffisamment débarrassé d'eau et de petit-lait.

Il est donné acte à la délégation russe des réserves faites en son nom par M. DE WIRKHOWSKI touchant le respect des conditions naturelles et biologiques de chaque pays.

Au cours de la séance, M. le professeur TUNNICLIFFE, *Physician King's College Hospital* (Londres), a demandé à rectifier la définition du beurre attribuée à l'Angleterre dans les « Notices » distribuées aux congressistes. Il a fait observer que la définition légale actuelle du beurre en Angleterre admet l'addition de sel conservateur et limite à 16 % la quantité d'eau.

Acte est donné à M. le professeur TUNNICLIFFE de cette rectification.

FROMAGE

La définition proposée par la Fédération internationale de Laiterie, adoptée la veille en séance de section, est inscrite au tableau comme suit :

« Le fromage est le produit de la maturation du caséum obtenu par l'empressurage ou l'acidification du lait pur entier ou de la crème qui en provient ou du lait pur écrémé partiellement ou totalement et n'ayant subi aucune addition autre que celle des produits qui entrent normalement dans sa fabrication, tels que ferments de la maturation, sel, épices, colorants pour fromage, etc. »

M. GERBER, Zurich, fait observer qu'il y a dans cette définition une erreur matérielle : il n'y a pas de maturation du *caséum*, mais bien du *coagulum* et cette deuxième expression devrait remplacer la première.

M. PERROT, professeur à l'école supérieure de Pharmacie (Paris), appuie l'observation de M. GERBER.

M. RIVAUD, délégué du Groupe de l'alimentation du Canton de

Genève, demande que le Congrès accorde aux fromages de Gruyère et aux fromages d'Emmenthal la même protection qu'il a, la veille, accordée aux eaux-de-vie des deux Charentes, et décide que seuls les fromages fabriqués dans les limites géographiques des régions de Gruyère et de l'Emmenthal auront droit de porter le nom de ces contrées.

M. MARTINAND (Marseille), fait observer que le nom de Gruyère est un nom générique, qui indique un mode de fabrication et s'applique à beaucoup de fromages. Le Congrès a pu accorder une protection spéciale au Cognac, parce que chacun sait ce que l'on entend, ou ce que l'on doit entendre par *cognac*, mais on ne sait comment déterminer ce qu'il faut entendre par *fromage de Gruyère*.

M. E. ROUX estime que la question de la dénomination des produits d'après leur origine est une question très délicate. Il est souvent difficile de savoir si le nom sous lequel un produit est connu provient de l'*origine* de ce produit ou, au contraire, *du mode de sa fabrication*. Quoiqu'il en soit, cette question se pose de la même manière pour tous les produits alimentaires, pour les fromages, par exemple, aussi bien que pour les eaux-de-vie. Or la veille, dans la discussion sur les vins et les eaux-de-vie, le Congrès a émis le vœu très général que « lorsqu'un pays *aurait défini* l'un des produits de son sol ou de sa fabrication et établi des règlements pour protéger ce produit contre l'imitation frauduleuse qui pourrait en être faite par ses nationaux, les autres pays devront sur leur territoire accorder à ce produit une protection identique. »

L'application du principe ainsi admis ne doit nullement être restreinte aux vins et aux eaux-de-vie, mais s'étendre à tous les produits alimentaires sans distinction.

La généralisation du principe doit donner satisfaction à l'honorable M. RIVAUD. Aussitôt, en effet, que la Suisse aura, par un règlement ou par une loi, accordé une protection spéciale aux fromages de Gruyère et d'Emmenthal, les autres pays devront, sur leur sol, accorder à ces produits de l'industrie suisse une protection identique.

Cette déclaration de M. E. ROUX est ratifiée à l'unanimité par le Congrès. Il en est donné acte à M. RIVAUD.

M. le Président met aux voix la définition du fromage amendée suivant la proposition de M. GERBER.

La définition et l'amendement sont adoptés comme suit :

Le **FROMAGE** est le produit de la maturation du coagulum obtenu par l'empressurage ou l'acidification du lait pur entier ou de

la crème qui en provient ou du lait pur écrémé partiellement ou totalement et n'ayant subi aucune addition autre que celle des produits qui entrent normalement dans sa fabrication, tels que ferments de la maturation, sel, épices, colorants pour fromage, etc.

ŒUFS

Les définitions arrêtées en séance de section sont adoptées sans discussion comme suit :

1° **L'ŒUF FRAIS**, est celui qui, n'ayant été soumis à aucun procédé de conservation, ne décèle au mirage aucune déperdition, aucune trace d'altération ni de décomposition.

2° **L'ŒUF PROPREMENT DIT** est commercial lorsqu'il n'a subi aucune altération, ni décomposition.

3° **L'ŒUF CONSERVÉ** est un œuf qui a été, pendant un temps plus ou moins long, mis à l'abri des causes d'altération spontanée par l'emploi de différents procédés non nocifs de conservation.

M. WIJSMAN passe la présidence à M. Philippe DUNANT.

M. DUNANT remercie, aux applaudissements unanimes de l'assemblée. M. WIJSMAN de la manière distinguée dont il a, avec une connaissance égale de la langue française et de la partie technique du sujet, présidé la délibération sur le lait, le beurre et le fromage.

M. le Président expose au Congrès que la présidence de la discussion sur les *huiles et les graisses comestibles*, a été réservée à l'un des membres de la délégation officielle hellénique. La présidence est transmise à M. ROCHE, désigné par cette délégation.

M. ROCHE prend la présidence.

HUILES

Avant d'ouvrir la discussion sur les Huiles, M. le Président propose au Congrès d'établir tout d'abord, comme cela avait été fait la veille, dans la séance de section, *la démarcation* entre les Huiles et les Graisses.

M. CHAUVET, *délégué du groupe commercial des denrées alimentaires de Genève*, appuie cette proposition, déjà présentée par lui à la séance de section. Cette séance a pu être rapidement terminée, grâce au fait que la démarcation avait été établie.

La motion suivante établissant cette démarcation, est mise aux voix et adoptée sans discussion :

La différence entre les huiles et les graisses alimentaires consiste dans le fait que les premières sont fluides et que les secondes sont concrètes à la température de 15°.

La discussion sur les huiles est ouverte.

Sur la proposition de M. DRAGON, *délégué du syndicat des négociants en huiles d'Aix en Provence*, le Congrès adopte sans discussion, comme suit, la définition de l'huile d'olive :

L'HUILE D'OLIVE est l'huile extraite du fruit de l'olivier
Le Congrès adopte sans discussion les définitions suivantes :

L'HUILE DE NOIX est l'huile extraite de l'amande du fruit du noyer.

L'HUILE DE NOISETTE est l'huile extraite de l'amande du fruit du noisetier.

Une discussion, à laquelle prennent part entr'autres MM. ROBI-NEAU, *délégué de la Chambre de Commerce de Lot et Garonne*, PERROT, *professeur à l'Ecole supérieure de Pharmacie de Paris*, TISON, *représentant du syndicat professionnel de la presse scientifique (Paris)*, E. ROUX, MARCILLE, *chimiste principal au Laboratoire de Chimie agricole et industrielle de Tunis*, s'engage sur la question de savoir si l'expression d'*huile d'amande douce* doit être réservée à l'huile extraite de l'amande proprement dite, c'est-à-dire de l'embryon du fruit de l'amandier (amandes douces ou amères), ou si cette expression peut s'appliquer, par extension, aux huiles extraites de la graine contenue dans le noyau d'autres fruits, graine qui, vulgairement parlant, porte le nom d'amande.

Le Congrès décide qu'il y a lieu de faire une distinction entre ces deux sortes d'huiles et de réserver le nom d'*huile d'amande douce* aux seules huiles extraites de l'*amande proprement dite*, c'est-à-dire de l'embryon du fruit de l'amandier, les huiles extraites des *graines des noyaux d'autres fruits* devant porter le nom d'*huiles de noyau*.

Ces huiles sont, en conséquence, définies comme suit :

L'HUILE D'AMANDE DOUCE est l'huile extraite de l'amande du fruit de l'amandier.

LES HUILES DE NOYAU sont les huiles extraites de la graine du noyau de fruits autres que celui de l'amandier.

Elles devront porter le nom du noyau dont elles sont extraites.

Les définitions suivantes sont adoptées sans discussion :

L'HUILE D'ARACHIDES est l'huile extraite des graines d'arachides.

L'HUILE DE COTON est l'huile extraite des graines des plantes à coton.

L'HUILE DE COLZA est l'huile extraite des graines de colza.

L'HUILE DE SESAME est l'huile extraite des graines de sésame

L'HUILE D'OEILLETTE est l'huile extraite des graines du pavot noir.

L'HUILE DE LIN est l'huile extraite des graines de lin.

GRAISSES

La définition de la margarine adoptée en séance de section, est inscrite au tableau comme suit :

« *On doit entendre par margarine toute substance alimentaire obtenue par émulsion avec l'eau ou le lait et ayant l'apparence du beurre.* »

M. LIMBURG, directeur de la *Vereinigung deutscher Margarin-fabrikanten* (Cologne), combat cette définition pour les motifs suivants : Bezüglich des Wortes *Margarine* vertrete er den Standpunkt, der im deutschen Gesetz zum Ausdruck gelangt und den auch die deutsche Rechtsprechung angenommen hat. Insofern könne er selbstverständlich nicht einer Definition zustimmen, die auf der einen Seite weiter geht als das Gesetz und auf der anderen Seite enger ist. Wer die Gesetzgebung sämtlicher Länder in der Margarinfrage durchgeht, muss konstatieren, dass sie immer von dem Grundsatz ausgeht, dass es darauf ankommt, das Publikum vor Betrug zu bewahren und in Stand zu setzen, die Waare an äusseren Merkmalen zu erkennen. Darum sei er nicht in der Lage, dem französischen Vorschlage zuzustimmen. In der Sektionssitzung habe er den *belgischen Vorschlag* unterstützt welcher lautet : « *On doit entendre par margarine toute substance ou préparation destinée à l'alimentation, offrant de l'analogie avec le beurre au point de vue des caractères extérieurs.* » M. LIMBURG propose d'adopter cette définition en la complétant toutefois par les mots « *ou avec la graisse de beurre.* »

M. RASCHKOVITCH, directeur de l'*Institut sanitaire technique* (St-Petersbourg), demande que, conformément à la loi russe, l'obligation de *colorer* la margarine soit inscrite dans la définition.

M. E. ROUX objecte que la question de la coloration obligatoire de la margarine est une question administrative. Certains pays l'exigent, d'autres, au contraire, l'interdisent. Quoi qu'il en soit, il y a là une question d'ordre législatif, sur laquelle il n'appartient pas au Congrès actuel de se prononcer.

M. FERREIRA DA SILVA, *délégué du Gouvernement portugais*, propose, afin d'identifier la margarine et de la différencier du beurre, d'ajouter à la définition les mots « *mélangée intimément avec dix parties au moins d'huile de sésame pour cent parties en poids des graisses et huiles employées à sa fabrication.* »

M. Gunner JÖRGENSEN, *délégué du Gouvernement danois*, déclare, par l'intermédiaire de M. FERREIRA DA SILVA, se rallier à cet amendement.

M. E. ROUX fait observer encore qu'il faut distinguer entre :

1° La définition du produit.

2° Les mesures de police employées pour protéger le consommateur.

Le Congrès actuel, dont la compétence ne s'étend qu'à la définition, ne peut statuer sur les mesures de protection. M. E. Roux propose, d'autre part, de substituer aux mots « *ayant l'apparence du beurre* » les mots « *ayant la destination du beurre ou préparée pour les mêmes usages que le beurre* ». On fait, en effet, des margarines qui, tout en ayant l'aspect du beurre, n'ont pas la même coloration, tandis que toutes les margarines sont préparées pour le même usage que le beurre. En définissant le produit d'après sa destination, on obtient une définition générale s'appliquant à toutes les espèces.

M. ROCQUES, *chimiste-expert* (Paris), combat également les termes « *ayant l'apparence du beurre* ». L'adoption d'une définition ainsi conçue impliquerait l'obligation de donner à la margarine l'apparence du beurre ; or, cela n'est pas partout exigé actuellement et il n'y a aucun avantage pratique à obliger les fabricants de margarine à donner à leurs produits l'apparence extérieure du beurre.

M. HALPHEN, *délégué du Ministère du Commerce* (Paris), dit qu'il faut distinguer entre la margarine proprement dite, qui est une émulsion de matières grasses avec le lait, et les autres graisses alimentaires, qui peuvent être des produits purs, à condition qu'elles soient comestibles, mais ne rentrent pas dans la définition de la margarine.

M. Armand GAUTIER propose de remplacer les mots « *ayant l'apparence du beurre* » par les mots *se rapprochant du beurre par son apparence*.

M. le Dr SCHMID, *directeur du Bureau Sanitaire fédéral*, propose au Congrès la définition suisse ainsi conçue :

« Le nom de margarine doit être réservé à toutes les graisses comestibles qui se rapprochent par leur couleur, leur consistance, leur odeur et leur saveur du beurre, mais dont la graisse ne provient pas du lait ou n'en provient pas exclusivement. »

M. Armand GAUTIER déclare se rallier à cette définition, à condition de dire « leur odeur ou leur saveur ».

M. le D^r SCHMID accepte cet amendement.

La priorité est demandée pour la définition suisse qui paraît rallier tous les suffrages.

Cette définition mise aux voix est adoptée comme suit :

Le nom de MARGARINE doit être réservé à toutes les graisses comestibles qui se rapprochent, par leur couleur, leur consistance, leur odeur, ou leur saveur, du beurre, mais dont la graisse ne provient pas du lait ou n'en provient pas exclusivement.

GRAISSE DE COCO *

La définition arrêtée en séance de section est inscrite au tableau comme suit :

« La graisse de Coco est la matière grasse non artificiellement colorée extraite de l'amande du fruit du cocotier. »

M. FERREIRA DA SILVA propose de dire « matière grasse alimentaire » (amendement n^o 1).

M. JUMIN, président du Syndicat de la Charcuterie de Paris et du Département de la Seine, propose de dire « matière grasse végétale » (amendement n^o 2).

M. BONO, directeur du Laboratoire Municipal de Chimie de Bologne, appuie l'observation de M. JUMIN. Il y a, selon lui, une double raison d'appeler la graisse de coco graisse végétale : son origine d'abord, puis le fait que cette graisse étant comestible, il y a intérêt à ce que le consommateur sache qu'il achète une substance végétale.

M. DE BLÉGIER, administrateur-délégué des Raffineries réunies d'huiles et graisses végétales (Genève), délégué par les maisons Rocca, Tassy et de Roux de Marseille, Schling et C^o de Manubeim et Norddeutsche Pflanzenbutter Fabrik de Hambourg, fait observer que la définition ainsi amendée contiendra un affreux pléonasme. Il est aussi inutile de parler

* La discussion sur la graisse de coco, relatée pour la clarté de l'exposition à la suite de la discussion sur les graisses, a eu lieu, en fait, au début de la séance de relevée, sous la présidence de M. E. Roux.

de graisse végétale de coco que de parler d'huile végétale d'olive. La définition, précisant que cette graisse est extraite d'un fruit, proclame *ipso facto* l'origine végétale du produit.

M. E. ROUX appuie l'observation de M. DE BLÉGIER, ajoutant que, du moment qu'un produit est comestible, peu importe qu'il ait une origine végétale ou animale. En ce qui concerne la graisse de coco, sur l'origine de laquelle il ne peut y avoir doute, il n'y a aucun intérêt à spécifier que cette graisse est une graisse végétale.

M. L. CHAUVET, *délégué du groupe commercial des denrées coloniales* (Genève), se plaçant au même point de vue que MM. de BLÉGIER et ROUX insiste sur l'inutilité de qualifier de végétal un produit qui, par définition, est extrait du fruit du cocotier.

M. JUMIN maintient son amendement. Il s'agit de protéger le consommateur : depuis trop longtemps, on met en vente, sous le nom de saindoux, des produits de noix de coco et de toute espèce de graines oléagineuses. En imposant à la graisse de coco la qualification de graisse végétale, on fera cesser toute équivoque.

M. DE BLÉGIER fait observer que la graisse de coco est toujours vendue sous son nom qui figure en toutes lettres sur les étiquettes. Il fait remarquer en outre que les noms de fantaisie, adoptés par les divers fabricants pour distinguer la graisse de coco de leur fabrication, loin de chercher à dissimuler le caractère du produit, indiquent bien son origine végétale (la Végétaline, la Palmine, la Cocose, etc.)

M. JUMIN objecte que, sans douter le moins du monde de la loyauté des fabricants intéressés, il faut craindre que le nom de « coco » ne s'efface en cours de route, et que, lorsque le petit consommateur reçoit le produit, il ignore si ce qu'il achète est de la graisse végétale ou de la graisse animale.

M. DE BLÉGIER réplique que les mots « graisse végétale » peuvent s'effacer aussi bien que le mot « coco » et que le consommateur ne sera pas protégé plus efficacement par l'adjonction d'un qualificatif qui fait manifestement double emploi avec le nom même du produit.

M. BARILLIER, *délégué de la Ville de Paris*, estime qu'il ne résulte pas des explications données par les fabricants eux-mêmes, qu'il y ait, pour eux, un inconvénient quelconque, à adopter l'amendement proposé par M. JUMIN. Cet amendement ayant pour but de protéger le consommateur contre une fraude possible, il estime que le Congrès doit le voter, puisque sans présenter d'inconvénient, il peut avoir quelque utilité.

M. le Président met aux voix la définition arrêtée en séance de section et l'amendement JUMIN qui paraît rallier la majorité des suffrages.

La définition et l'amendement sont adoptés comme suit :

La **GRAISSE DE COCO** est la matière grasse végétale non artificiellement colorée extraite de l'amande du fruit du cocotier.

La séance est levée à midi et quart.

SÉANCE DE RELEVÉE

La séance est reprise à 3 heures et quart, sous la présidence de M. ROCHE.

M. ROCHE passe la présidence à M. E. Roux.

M. FRANCHE, *secrétaire de la délégation française*, répète à l'usage des congressistes qui n'assistaient pas à la séance de la veille, qu'un Bureau permanent a été organisé par le Comité exécutif du Congrès, avec mission de recueillir toutes demandes concernant les manipulations et les vœux du commerce. Ces demandes ainsi recueillies seront transmises par le Bureau de la Croix-Blanche, au cas où les congressistes lui continueraient leur confiance pour l'organisation d'un 2^me Congrès, au Bureau exécutif de ce 2^me Congrès, au cours duquel elles seront examinées.

M. RAGUET, *syndic du syndicat des crémiers de Paris et des Départements*, expose que, la veille, dans la séance de section, certains congressistes ont présenté des demandes de manipulations ou émis des vœux qui devaient être discutés dans la séance de ce jour. Puisqu'il n'est pas possible de le faire, il demande si les congressistes, opposés à ces demandes ou à ces vœux, sont admis à déposer une protestation écrite et si de telles protestations seront, elles aussi, enregistrées?

M. Roux déclare que les protestations déposées contre les demandes de manipulations ou contre les vœux remis au Bureau permanent, seront enregistrées par ce dernier au même titre que toute autre demande.

Il est donné acte de cette déclaration à M. RAGUET.

CONSERVES ALIMENTAIRES

L'ordre du jour appelle la discussion sur les *conserves alimentaires*.

La définition adoptée en séance de section est inscrite au tableau comme suit :

« Les conserves alimentaires sont des produits alimentaires qui, grâce à un traitement approprié, ou sous l'action de certaines substances, peuvent conserver, pendant un temps plus ou moins long, suivant la méthode employée, leurs principales propriétés et être ainsi soustraits à certaines modifications qui les rendent impropres à la consommation.

Les principaux procédés de conservation sont : le salage, le saumurage, le fumage, la dessiccation, la réfrigération, le chauffage, la pasteurisation et la stérilisation en vase clos (Procédé Appert), etc.

Tout fruit desséché doit conserver sa couleur naturelle et ne pas contenir plus de 12 % d'eau.

Les conserves alimentaires ne doivent contenir aucune substance altérée, ni aucune substance d'origine organique ou minérale destinée à diminuer la valeur commerciale ou alimentaire du produit. »

M. E. ROUX propose d'examiner et de voter successivement les différents paragraphes de cette définition.

Cette motion d'ordre est acceptée sans discussion.

M. le Président commente, à l'usage des congressistes qui ne sont pas de langue française, le paragraphe 1^{er} de la définition, faisant ressortir le sens exact des différentes nuances employées.

Le paragraphe 1^{er} mis aux voix est adopté sans discussion.

Le paragraphe 2 est mis en discussion.

M. RASCHKOVITCH (St-Petersbourg) estime qu'il faut préciser que l'énumération des procédés de conservation n'est pas limitative. Il fait en outre observer que, pour être logique, il faut supprimer les mots « et cætera » puisque la définition parle des « principaux » procédés.

Le texte amendé dans le sens indiqué par M. RASCHKOVITCH (suppression des mots et cætera) est mis aux voix et adopté.

Il est donné acte à M. RASCHKOVITCH que l'énumération des procédés de conservation n'est pas limitative.

-- Le paragraphe 3 est mis en discussion.

M. le Président invite les rédacteurs de la motion en discussion à indiquer les motifs de leur proposition.

M. PREVET, président de la chambre syndicale des conserves alimentaires (Paris), explique que les fruits qui ont plus de 12 % d'humidité sont sujets à s'altérer et peuvent fermenter. Si l'on dépasse la proportion de 10 à 12 %, le produit risque de se dénaturer ; c'est ce qui a été reconnu en Angleterre, en Allemagne et dans bien d'autres pays.

M. ROOS, directeur de la Station œnologique de l'Hérault, fait

observer que la plupart des fruits et légumes desséchés ont une couleur très différente de la couleur du fruit naturel. S'il adoptait la motion en discussion, le Congrès risquerait de refuser le titre de produits alimentaires purs à des produits parfaitement comestibles et sains.

M. POTTEVIN, *directeur du Bureau municipal d'hygiène du Havre*, appuie l'observation de M. ROOS. Le paragraphe en discussion vise certains produits, auxquels on arrive à conserver *artificiellement* leur couleur naturelle et qui font prime sur le marché, en se présentant sous l'aspect du fruit naturel. Il peut y avoir là un abus à réprimer, mais il ne s'en suit pas qu'un produit qui n'a pas sa couleur naturelle ne soit pas un produit commercial. C'est le cas, par exemple, pour les pommes sèches, vendues en quantités considérables, qui ont perdu leur couleur naturelle mais qui n'en sont pas moins très comestibles et contiennent tous les éléments utiles de la pomme. Il n'y a pas lieu de proscrire les produits de ce genre, sous prétexte qu'ils n'ont pas conservé leur couleur naturelle. D'autre part, il est inutile de limiter la proportion d'eau que peuvent contenir les fruits secs. Si, au delà d'une certaine proportion, le fruit ne peut se conserver et s'altère, il ne pourra pas être vendu et le consommateur est ainsi protégé par la force même des choses, sans qu'il soit nécessaire de fixer une limite arbitraire.

M. ROOS appuie les paroles de M. POTTEVIN. En pratique, le fruit sec peut, tout en se conservant bien, contenir une proportion d'eau d'autant plus forte qu'il est plus sucré. Si l'on fixait la limite à 12 %, on condamnerait certains fruits qui, tout en contenant une proportion d'eau supérieure, se conservent fort bien et restent comestibles.

MM. ZALACOSTAS et ROCHE, de la *délégation hellénique*, appuient la motion de MM. POTTEVIN et ROOS et protestent tant contre la limitation à 12 % de la teneur en eau que contre la restriction de conservation de couleur naturelle. Ils citent, comme exemple, les raisins secs de Corinthe, dont la couleur devient plus intense par la dessiccation et dont la conservation est parfaite et durable, bien que la teneur en eau soit supérieure à 12 %. Si les restrictions proposées étaient admises, il pourrait en résulter un discrédit injustifié des raisins de Corinthe, qui ont toujours été considérés comme un produit pur et essentiellement comestible. Ils demandent la suppression pure et simple du paragraphe 3.

Le paragraphe 3 est mis aux voix et rejeté.

Le paragraphe 4 est mis en discussion.

M. PREVET explique le point de vue auquel s'est placée la délégation française : il s'agit d'éviter l'abus qui consiste à introduire dans les

réipients, en général fermés, qui contiennent les conserves alimentaires, non seulement des substances altérées, mais des substances sans valeur, par exemple de l'eau ou de la saumure, qui augmentent le poids ou le volume au détriment de la quantité de substance comestible contenue dans le récipient.

M. TISON, *représentant du syndicat professionnel de la presse scientifique* (Paris), demande de remplacer les mots « destinées à diminuer la valeur commerciale ou alimentaire du produit » par les mots « pouvant diminuer la valeur, etc. »

M. E. Roux fait observer que ce que vise le texte proposé, c'est l'intention.

Le paragraphe 4 mis aux voix est adopté.

La définition des conserves alimentaires est ainsi adoptée comme suit :

Les **CONSERVES ALIMENTAIRES** sont des produits alimentaires qui, grâce à un traitement approprié ou sous l'action de certaines substances, peuvent conserver, pendant un temps plus ou moins long, suivant la méthode employée, leurs principales propriétés et être ainsi soustraits à certaines modifications qui les rendent impropres à la consommation.

Les principaux procédés de conservation sont : le salage, le saumurage, le fumage, la dessiccation, la réfrigération, le chauffage, la pasteurisation et la stérilisation en vase clos (procédé Ap-pert).

Les conserves alimentaires ne doivent contenir aucune substance altérée et aucune substance d'origine organique ou minérale destinée à diminuer la valeur commerciale ou alimentaire du produit.

M. RASCHKOVITCH demande au Congrès de limiter l'emploi de l'acide sulfureux dans la fabrication des conserves. A l'appui de sa proposition, il lit un mémoire basé sur le fait qu'il résulte de travaux récents sur l'action physiologique de l'acide sulfureux, que ce dernier est un agent nuisible dont l'emploi ne devrait pas être admis dans la fabrication des produits alimentaires. Exceptionnellement, l'usage du fumage par le soufre, obligatoire dans le séchage des fruits, pourrait être toléré, mais sous les réserves suivantes :

1° Pronulgation d'un règlement relatif à la préparation des com-
potes.

2° Fixation de la limite maxima d'acide sulfureux par 100 gram-
mes de fruits secs.

M. E. ROUX objecte que la question soulevée est une question d'hygiène que le Congrès ne peut trancher.

M. RASCHKOVITCH réplique que sa proposition ne tendant pas à fixer la quantité maxima d'acide sulfureux tolérée, mais simplement à poser un principe, le Congrès peut délibérer utilement.

M. PREVET estime qu'il faut s'en tenir au plan général du Congrès et laisser de côté les discussions d'ordre technique. En ce qui concerne les vins, par exemple, le Congrès s'est abstenu de discuter la question de l'emploi de l'acide sulfureux ; il ne serait donc pas logique d'examiner cette question à propos des conserves. La question doit être renvoyée intacte à l'examen du deuxième Congrès d'hygiène.

M. E. ROUX, résumant la discussion, expose que le Congrès est en présence de deux propositions :

1° Celle de passer à l'ordre du jour, en s'en tenant à la définition votée.

2° Celle de déclarer que le Congrès considère comme loyal l'emploi de l'acide sulfureux dans la préparation des fruits secs, sous réserve que l'autorité sanitaire compétente fixera la limite qui ne doit pas être dépassée.

La première proposition mise aux voix est adoptée.

Le Congrès décide de passer à l'ordre du jour.

Il est toutefois donné acte à M. Raschkovitch de ses propositions.

VIANDES, CHARCUTERIES, SALAISONS

La définition de la *viande fraîche*, arrêtée en séance de section, est inscrite au tableau comme suit :

« On appelle viande fraîche toutes les parties comestibles des animaux propres à l'alimentation de l'homme, abattus ou tués récemment, n'ayant subi d'autre préparation destinée à prolonger la conservation que la simple réfrigération. »

Recherchant l'esprit dans lequel cette définition a été conçue, M. le Président interpelle la majorité qui l'a fait voter la veille, demandant s'il est bien entendu que les mots « récemment *abattus* » se rapportent à l'animal de boucherie et les mots « *tués* récemment » à l'animal tué par le chasseur ; enfin si le mot « *réfrigération* » est entendu par opposition au mot *congélation* ?

M. POTTEVIN confirme, avec l'assentiment de tous ses collègues, l'interprétation donnée par M. le Président. Il ajoute que, dans la séance de section, il avait été décidé de faire suivre la définition d'une

motion concernant les *viandes congelées*, définies comme *viandes de conserve*.

La définition, avec cette adjonction, est mise aux voix et adoptée comme suit :

On appelle **VIANDE FRAICHE** toutes les parties comestibles des animaux propres à l'alimentation de l'homme, **abattus ou tués récemment**, n'ayant subi d'autre préparation destinée à prolonger la conservation que la simple réfrigération.

Les viandes congelées sont considérées comme viandes de conserve.

L'ordre du jour appelle la définition des *viandes hâchées, assaisonnées, vendues comme saucissons, saucisses, cervelas, chair à saucisse*.

M. le Président expose que, lors de la séance de section, il a été décidé :

- 1° *Que ces produits pouvaient être composés de viande et gras de porc, de viande de veau et de bœuf.*
- 2° *Que leur humidité ne devait pas dépasser 60 %.*
- 3° *Qu'ils ne devaient contenir ni féculents, ni albumine.*

La discussion est ouverte sur cette définition.

M. JUMIN, *président de la Fédération des syndicats des charcutiers de France* (Paris), proteste, au nom des détaillants parisiens, contre la définition proposée. Ses mandants et lui ne prétendent point limiter le droit de leurs collègues suisses, allemands, autrichiens ou autres de fabriquer la charcuterie comme il leur plaît, mais ils entendent affirmer ici ce qu'est et ce que doit être la charcuterie parisienne. En France, la loi de 1885 a déterminé les produits qui peuvent être utilisés dans la charcuterie, *elle a proscrit toute viande autre que celle de porc*. Conformément à cette loi, M. JUMIN propose la définition suivante :

« *Tous les produits de charcuterie doivent être uniquement composés de viande et gras de porc. Toutes viandes autres que le porc ajoutées à ces produits devront être expressément indiquées à l'acheteur.* »

M. le Président fait observer à M. JUMIN que le Congrès ne peut, comme Congrès international, se baser sur les dispositions de la loi française, qui n'est applicable qu'en France.

M. FOURNIER, *président du syndicat des fabricants de salaisons et charcuterie en gros de Paris*, appuie l'observation de M. E. ROUX. La veille, dans la séance de section, la définition proposée a été arrêtée

en contradictoire des délégués suisses, serbes, italiens, allemands et autres ; il s'agit d'établir une définition internationale, sans prendre pour règle le mode de fabrication spécial à tel ou tel pays.

M. POTTEVIN reconnaît que la définition doit être internationale et doit être applicable non seulement à la charcuterie française, mais à la charcuterie faite dans tous les pays. Toutefois, cette définition doit être basée sur le bon sens et sur la loyauté ; or, selon lui, la loyauté exige que les produits de charcuterie soient faits uniquement avec du porc. M. FOURNIER vient de dire que, dans la séance de section, les délégués italiens, par exemple, avaient adhéré à une définition qui permet le mélange de viande de veau et de bœuf à la viande de porc. Or la loi italienne, définissant la mortadelle, pose en principe que lorsqu'il entre dans un produit de charcuterie autre chose que du porc, cela doit être indiqué. En proposant de dire que « *la charcuterie est un produit composé uniquement de porc* », M. JUMIN ne formule pas une définition française, mais une motion conforme à la bonne foi partout où elle se traduit par des textes. M. POTTEVIN propose, en conséquence, d'accepter la définition de la Fédération des syndicats de charcutiers de France.

M. GASSEAU, *délégué du Gouvernement serbe*, se déclare très étonné de la motion présentée, à la dernière heure, par M. JUMIN. Dans les propositions écrites de la délégation française, propositions établies en commun par les représentants des Chambres syndicales de la charcuterie en gros et en détail et de la Fédération des charcutiers de France, il est dit que la saucisse, par exemple, peut contenir jusqu'à 10 % de bœuf. Pourquoi donc vouloir revenir sur une décision adoptée avant le Congrès et ratifiée la veille en séance de section ? Au point de vue pratique, la définition proposée par M. JUMIN est inacceptable. Dans un Congrès international, l'entente s'obtient par concessions réciproques. Or, dans d'autres pays, le mode de fabrication des produits de charcuterie est diamétralement opposé à celui adopté en France. L'entente n'est réalisable qu'en tenant un juste compte de ces intérêts divers. Enfin, le Congrès est réuni ici pour définir l'aliment pur ; or, on ne conçoit pas en quoi un mélange de viande saine de bœuf et de viande saine de porc ne serait pas un aliment pur. Il le serait au même titre qu'un coupage de deux vins naturels.

M. le Président rappelle à l'orateur que la définition ne doit être discutée qu'au point de vue commercial, les questions d'hygiène échappant à la compétence du Congrès actuel.

M. GASSEAU réplique, qu'en se plaçant au point de vue strictement commercial, il faut reconnaître la nécessité pratique de mettre dans la

saucisse une certaine quantité de viande de bœuf. Même lorsque le bœuf est plus cher que le porc, les charcutiers sont obligés de l'employer, parce que la viande de porc contient jusqu'à 70 % d'eau et que si elle était utilisée seule, la saucisse n'aurait aucun corps et le consommateur n'en voudrait pas. La saucisse de Francfort, par exemple, renferme jusqu'à 70 % de viande de bœuf; la saucisse dite « saucisse allemande » est faite uniquement avec du bœuf et d'une manière générale, tout le monde sait que la saucisse contient une certaine quantité de bœuf.

M. MARTEL, *de la délégation officielle française*, estime impossible de trouver actuellement une définition applicable à tous les genres de saucisses et de saucissons, produits dont la composition varie à l'infini suivant les régions. Le Congrès doit se borner à définir la saucisse comme le produit du mélange de différentes viandes et laisser à des Congrès locaux la tâche de définir et de caractériser les spécialités. La fabrication spéciale de Paris, par exemple, sera un jour définie ainsi, mais si le Congrès voulait, aujourd'hui, prendre ce genre de fabrication pour type, la définition adoptée serait mauvaise, car elle serait inapplicable dans un grand nombre de pays.

M. le D^r SCHMID, *directeur du Bureau sanitaire fédéral*, demande que la définition précise, en tous cas, que toutes les viandes entrant dans la fabrication des produits de charcuterie *doivent être reconnues propres à la consommation*.

M. Ch. MALLET, *président de la société des charcutiers du Canton de Genève*, tient à expliquer le point de vue auquel se sont placés les charcutiers genevois. Pourvu que les viandes employées à leur confection soient saines, les saucissons constituent des aliments purs, qu'ils contiennent de la viande de porc, de la viande de bœuf ou de la viande de veau. Il ne pourrait y avoir fraude que si le public, lorsqu'il achète une saucisse ou un saucisson, croyait acheter un produit fait uniquement avec du porc. Or tel n'est pas le cas, le public étant parfaitement renseigné à cet égard et chacun sachant que la saucisse et le saucisson contiennent un mélange de différentes viandes.

M. le Président, résumant la discussion, rappelle que le Congrès se trouve en présence de 3 propositions :

1^o celle adoptée en séance de section, qui admet un *mélange de viande et gras de porc, de viande de bœuf et de veau*, complétée par l'amendement de M. le D^r SCHMID, suivant lequel ces viandes *doivent être reconnues propres à la consommation*.

2^e celle de M. JUMIN qui *exclut toute viande autre que le porc et gras de porc à moins qu'elle ne soit expressément indiquée à l'acheteur.*

3^e celle de M. MARTEL qui, *sans énumérer actuellement les viandes dont l'usage serait considéré comme loyal, laisse à chaque pays le soin de faire, à cet égard, sa propre réglementation.*

M. FOURNIER, déclare se rallier à la proposition de M. MARTEL.

M. BORGEAUD *directeur des abattoirs de Lausanne*, dit qu'il se rallierait à la proposition MARTEL si les viandes de cheval et de chien n'étaient pas en jeu. Il faut que la saucisse commerciale, honnête, ne contienne que des viandes propres à la consommation de l'homme, sans cela, c'est l'avènement de la saucisse de chien et peut-être de quelque chose de pire encore.

M. MARTEL constate que sa pensée n'a pas été exactement comprise. Tout en estimant que le Congrès ne peut aujourd'hui énumérer limitativement les viandes employées à la fabrication des saucisses, il entend que la composition de ces dernières soit indiquée à l'acheteur. Les saucisses de chien devront être vendues comme telles. D'une manière générale, le commerçant devra indiquer la composition approximative du produit qu'il met en vente.

M. le Président fait observer qu'il ne s'agit pas de prendre une décision excluant de la consommation telle ou telle viande, saine pour les uns, si elle répugne aux autres. Il s'agit d'établir une définition précisant ce que doit contenir la saucisse *vendue sans épithète*. Dans la séance de section, la majorité a admis que, vendue de la sorte, la saucisse pouvait contenir de la viande et du gras de porc, de la viande de bœuf et de la viande de veau. M. le Président propose de voter en premier lieu sur le paragraphe 1^{er} de cette définition, qui la veille a réuni la majorité des suffrages et sur l'amendement SCHMID.

Le paragraphe 1^{er} de la définition et l'amendement mis aux voix sont adoptés.

M. JUMIN et quelques congressistes protestent et quittent la séance.

Le paragraphe 2 (proportion d'eau tolérée) est mis en discussion.

M. le Président rappelle que cette proportion a été limitée à 60 % dans la séance de section.

M. GIRARD, *de la délégation officielle française*, propose de ne pas fixer de chiffre, mais de dire simplement que «*l'humidité ne doit pas aller au delà des éléments constitutifs du produit.*»

M. BONO, *directeur du Laboratoire municipal de Chimie de Bologne*, appuie la remarque de M. GIRARD, faisant observer que, jus-

qu'ici, le Congrès s'est placé au point de vue purement commercial, par opposition au point de vue technique, et n'a jamais fixé de chiffre. En l'espèce, il suffirait, comme le propose M. GIRARD, de prohiber une humidité supérieure à celle des éléments constitutifs de chaque produit, ou en d'autres termes, de dire qu'on ne peut ajouter *intentionnellement* de l'eau.

M. MARTEL fait observer que ce serait aller à l'encontre d'un mode de fabrication très commercial et qui n'a rien d'illicite. Ce mode de fabrication, usité en France et en Allemagne, consiste à incorporer de l'eau dans la viande fraîchement hâchée et encore chaude, pour en faire un produit très agréable et très léger, produit fort demandé, surtout par la classe ouvrière. Si le fabricant livre ce produit sous son véritable nom, il ne peut y avoir fraude et la définition adoptée par le Congrès ne doit pas exclure les produits de ce genre.

La proposition GIRARD, qui paraît rallier la majorité des suffrages, est mise aux voix et adoptée.

Le paragraphe 3 (adjonction de féculents et d'albuminoïdes) est mis en discussion.

M. MARTEL explique qu'en interdisant l'emploi de féculents et d'albuminoïdes, la Section a entendu viser non seulement les matières féculentes, mais toutes matières autres que les viandes fraîches, incorporées artificiellement, notamment la gélatine.

M. POTTEVIN signale l'adjonction fréquente de caséine, produit qui absorbe beaucoup d'humidité et remplace la fécule.

M. E. ROUX propose, pour éviter une énumération longue et probablement incomplète, de dire, au début de la définition, que les produits à définir « devront être *exclusivement* préparés avec de la viande et du gras de porc, de la viande de bœuf et de veau, » etc., ce qui exclura toute adjonction de matières étrangères.

La définition et l'amendement E. ROUX sont adoptés comme suit :

Les VIANDES HACHÉES, assaisonnées, vendues comme saucissons, saucisses, cervelas ou chair à saucisse doivent être préparées exclusivement avec de la viande et du gras de porc, de la viande de bœuf et de veau, reconnues propres à la consommation.

Elles ne doivent pas contenir une proportion d'humidité supérieure à celle des éléments qui les constituent.

ANDOUILLES ET ANDOUILLETES

La définition arrêtée en séance de section est adoptée sans discussion, comme suit :

Les **ANDOUILLES** et **ANDOUILLETES** doivent être préparées avec de la viande et du gras de porc et des boyaux de porc.

BOUDINS

La définition adoptée en séance de section est inscrite au tableau, comme suit :

« Le boudin doit être fait avec du sang de porc, de veau, de bœuf et de mouton, du gras de porc et des oignons. »

M. Armand GAUTIER propose de dire plutôt « que le boudin est une préparation à base de sang de porc, etc. »

M. MALLET fait observer que, notamment en Suisse romande, le boudin contient encore de la crème et du lait.

M. BONO se ralliant à la motion GAUTIER, propose d'indiquer la base de la composition, sans énumérer limitativement les ingrédients que le fabricant loyal peut ajouter pour satisfaire le goût du consommateur.

La définition ainsi amendée mise aux voix est adoptée comme suit :

Les **BOUDINS** sont des préparations à base de sang de porc, de veau, de bœuf, de mouton, de gras de porc et d'oignons.

Acte est donné à la délégation genevoise des réserves faites par M. MALLET, touchant l'adjonction au boudin de crème et de lait, adjonction contre laquelle aucune objection n'a été soulevée.

PATÉ DE FOIE DE PORC

La définition adoptée en séance de section est inscrite au tableau comme suit :

« On appelle pâtés de foie de porc des préparations faites avec de la viande et du gras de porc, du foie de porc et de veau, du lait et des œufs. »

Leur humidité ne doit pas dépasser 60 % et l'on ne peut y ajouter plus de 10 % de matières féculentes exprimées en amidon. »

La discussion est ouverte.

Le Congrès admet sans discussion le paragraphe 1 de la définition.

Le paragraphe 2 est mis en discussion.

M. MALLET insiste pour le maintien du 10 % de féculents. Il rappelle que, dans la séance de section, les fabricants parisiens ont soutenu ce point de vue.

M. BONO propose de ne pas fixer de chiffre, mais de dire « *la quantité de féculents indispensable pour faire la liaison.* »

M. le Président fait observer que si les techniciens peuvent fixer la quantité d'eau qui doit entrer dans la confection d'un pâté, ils seraient incapables de déterminer la quantité de féculents nécessaire car il s'agit ici d'un tour de main, dont les fabricants seuls possèdent le secret.

Le paragraphe 2 est mis aux voix et adopté.

La définition est ainsi arrêtée comme suit :

On appelle **PATÉS DE FOIE DE PORC** des préparations faites avec de la viande et du gras de porc, du foie de porc et de veau, du lait et des œufs.

Leur humidité ne doit pas dépasser 60 % et l'on ne peut y ajouter plus de 10 % de matières féculentes exprimées en amidon.

FROMAGE DE TÊTE

La définition suivante est adoptée sans discussion :

Le **FROMAGE DE TÊTE** est une préparation formée avec de la tête de porc et de veau.

GALANTINES, TERRINES ET PURÉES

La définition suivante est adoptée sans discussion :

Les **GALANTINES, TERRINES ET PURÉES** sont des préparations faites avec de la viande et du gras de porc, de veau, de volailles, des œufs et du lait et auxquelles on peut ajouter au maximum 5 % de féculents exprimés en amidon.

M. RAYNAL (Capdenac, Aveyron) demande de définir le *pâté de foie gras* et propose la définition suivante :

« *Les pâtés de foie gras sont des préparations faites avec de la viande et du gras de porc, des foies d'oie et de canard, des œufs et*

du lait. Leur humidité ne doit pas dépasser 50 % et leur teneur en féculents plus de 3 % exprimés en amidon. »

M. Charles BAYLE, délégué du syndicat des fabricants de conserves et fruits conservés de Bordeaux, et MM. RODEL, président des fabricants de conserves, et TEYSSONNEAU (Bordeaux) protestent contre cette proposition, soutenant que les pâtés de foie gras doivent être considérés comme des conserves et non comme des produits de charcuterie.

La proposition de M. RAYNAL est mise aux voix et adoptée :

Les pâtés de foie gras sont ainsi définis comme suit :

Les PATÉS DE FOIE GRAS sont des préparations faites avec de la viande et du gras de porc, des foies d'oie et de canard, des œufs et du lait, leur humidité ne doit pas dépasser 50 % et leur teneur en féculents plus de 3 % exprimés en amidon.

SALAISONS

La définition adoptée en séance de section est inscrite au tableau, comme suit :

Les salaisons consistent en viandes de boucherie et de charcuterie, salées exclusivement au sel commercialement pur avec une proportion variable de salpêtre et de sucre.

M. BOVET, président du syndicat de la boucherie de Genève, demande de spécifier que le salpêtre employé doit être du salpêtre pur.

Aucune objection n'est faite à cette proposition.

La définition et l'amendement BOVET sont mis aux voix et adoptés comme suit :

Les SALAISONS consistent en viandes de boucherie et de charcuterie, salées exclusivement au sel commercialement pur avec une proportion variable de salpêtre pur et de sucre.

SAINDOUX

La définition arrêtée en séance de section est adoptée sans discussion, comme suit :

Le SAINDOUX est le produit de la fusion des parties grasses du porc sans addition quelconque. L'humidité n'en doit pas dépasser 1 %.

La séance est levée à 6 heures du soir.

SÉANCE PLÉNIÈRE

du Vendredi 11 Septembre

La séance est ouverte à 9 heures et quart sous la présidence de M. Philippe DUNANT.

Sont appelés à prendre place au Bureau :

- M. le D^r G. PANAYOTOFF, délégué du Gouvernement bulgare.
- M. ERTHEILER, vice-président du Bund deutscher Nahrungsmittel-Fabrikanten und Händler, Nuremberg.
- M. le D^r Léandre ALLAIN, de la délégation du Gouvernement français (Ministère de la Guerre).
- M. le D^r Armand GAUTIER, de la délégation du Gouvernement français. (Ministère de l'Agriculture).
- M. HALPHEN, de la délégation du Gouvernement français (Ministère du Commerce).
- M. le D^r OGIER, de la délégation du Gouvernement français (Préfecture de Police de la Seine).
- M. le D^r ACKERMANN, chimiste cantonal, Genève.
- M. le D^r CRISTIANI, directeur du Bureau de salubrité, Genève.
- M. le D^r FRANK, de la délégation du Gouvernement hongrois.
- MM. Otto CLOETTA et G. THRONE-HOLST, de la délégation norvégienne
- M. le professeur Stanislas PRSCHIBYTECK, de la délégation du Gouvernement russe (Ministère de l'Intérieur).
- M. Nicolas de WERKHOWSKI, de la délégation du Gouvernement russe (Ministère du Commerce et de l'Industrie).
- M. Arthur GASSEAU, de la délégation du Gouvernement serbe.
- M. le D^r CARRIÈRE, directeur adjoint du Bureau sanitaire fédéral.

M. DUNANT rappelle que le délai dans lequel devaient être présentées les observations concernant le procès-verbal de la séance du 9, distribué aux congressistes le 10 au matin, expirait ce jour à 9 heures. Le Bureau, ayant été avisé que quelques observations lui seraient encore transmises dans la matinée, a décidé de proroger le délai jusqu'à 11 heures, heure à laquelle la séance sera interrompue pendant quelques minutes pour l'approbation du procès-verbal du 9 septembre. Les observations à faire touchant le procès-verbal de la séance du 10 septembre, distribué le matin même, devront être adressées au Bureau avant le 12 à 9 heures du matin.

M. le Président rappelle enfin qu'un Bureau permanent chargé d'enregistrer toutes les demandes concernant les manipulations a été organisé dans la salle n° 30.

CACAOS ET CHOCOLATS

L'ordre du jour appelle la discussion sur les *cacaos et chocolats*.

MM. les congressistes ont en mains le texte imprimé des définitions adoptées en séance de section.

PATES DE CACAO

M. le Président donne lecture de la définition proposée comme suit :

« Les pâtes de cacao sont des produits obtenus par le broyage des fèves de cacao torréfiées, décortiquées, dépouillées de leur coque et débarrassées aussi complètement que possible de leurs germes et pousses.

Suivant les usages auxquels on les destine, on peut ajouter ou retrancher à ces produits une proportion variable de beurre de cacao.

Le parfum qui leur est donné doit provenir d'arômes non nuisibles. »

La discussion est ouverte.

M. GREIERT, *syndic du Verband deutscher Schokolade-Fabrikanten*. (Dresden), combat le paragraphe 2 de la définition proposée, pour les motifs suivants : Wie er gestern schon in der Sektionssitzung ausgeführt hat, gehört der zweite Satz nicht zur Definition des Begriffes Kakaomasse. Er hätte nichts gegen diesen Satz einzuwenden, wenn derselbe an einer anderen Stelle stünde. Aber hier in Nr. 1. soll der Begriff Kakaomasse festgelegt werden und er darf nicht schwankend gemacht werden dadurch, dass gestattet wird, der Kakaomasse Butter

hinzuzusetzen oder zu entziehen, sonst käme man zu einer ganz haltlosen Auffassung bei der Definition. M. GREIERT propose en conséquence de supprimer purement et simplement ce paragraphe.

M. Gaston MENIER, *président de la chambre syndicale des Chocolatiers* (Paris), ne voit pas l'intérêt de cette suppression. La phrase incriminée ne modifie en rien la définition, dont le paragraphe premier précise ce que doit être la pâte de cacao, pâte qui est le point de départ des différentes transformations. L'addition à cette pâte d'une quantité variable de beurre de cacao est une nécessité de fabrication pour différents produits, par exemple pour les chocolats fondants. En mentionnant ce traitement — qui varie suivant les usages auxquels le produit est destiné — on n'infirmé en rien la définition de la pâte elle-même.

M. MEUNIER, de la *Maison Meunier frères, chocolats* (Levallois-Perret), fait observer que l'adjonction de beurre de cacao, en quantité variable suivant le genre de chocolat que l'on veut fabriquer, est un procédé de fabrication admis partout, notamment en Allemagne.

M. BÉRARD, *avocat du syndicat de l'épicerie française* (Paris), demande la priorité pour la rédaction adoptée la veille.

M. le Président rappelle que les textes votés en séance de section ont, de plein droit, la priorité sur les textes présentés en séance plénière, sans toutefois exclure ces derniers.

Il fait en conséquence inscrire au tableau :

- 1° la définition adoptée en séance de section.
- 2° la proposition GREIERT (suppression du paragraphe 2).

M. Armand GAUTIER, *membre de l'Institut, délégué du Ministère de l'Agriculture* (Paris), estime qu'il serait prudent d'indiquer où s'arrête l'adjonction licite de beurre de cacao à la pâte.

M. MENIER réplique que le Congrès actuel n'est pas compétent pour fixer la limite.

M. PERROT, *professeur de matière médicale à l'École supérieure de Pharmacie de Paris*, fait observer qu'il s'agit actuellement de définir la pâte de cacao qui est une matière première. C'est aux produits fabriqués à base de pâte de cacao que s'appliquerait l'observation de M. Armand GAUTIER, non à la pâte elle-même.

M. le Président constate que M. Armand GAUTIER ne fait aucune proposition.

La définition admise en séance de section est mise aux voix et adoptée comme suit :

Les **PATES DE CACAO** sont des produits obtenus par le broyage des fèves de cacao torréfiées, décortiquées, dépouillées de leur coque et débarrassées aussi complètement que possible de leurs germes et pousses.

Suivant les usages auxquels on les destine, on peut ajouter ou retrancher à ces produits une proportion variable de beurre de cacao.

Le parfum qui leur est donné doit provenir d'aromates non nuisibles.

CACAO EN POWDRE

La définition arrêtée en séance de section est inscrite au tableau comme suit :

« Le cacao en poudre est de la pâte de cacao réduite en poudre. »

Les dénominations de poudre de cacao pur et de pâte de cacao pur sont réservées aux produits ainsi définis.

Devront être qualifiées de cacao solubilisé les poudres et pâtes ayant subi une manipulation chimique et connues sous le nom de cacao soluble ou solubilisé. Elles ne pourront pas être qualifiées de pures. »

La discussion est ouverte.

M. PERROT propose de voter séparément sur les paragraphes 1 et 2 et sur le paragraphe 3 de cette définition.

Les paragraphes 1 et 2 sont mis aux voix et adoptés sans discussion.

Le paragraphe 3 est mis en discussion.

M. PERROT rappelle que, dans la séance de section, une très longue discussion s'est élevée au sujet du mot *soluble*. Cette dénomination est inexacte, le traitement chimique auquel on soumet le cacao n'ayant pas pour effet de le rendre soluble. Dans la définition adoptée, la veille, à une faible majorité, on a admis l'expression de *solubilisé*. Sachant que la question devait être soumise entière à l'assemblée, M. Perrot s'est rallié au texte proposé, mais il estime que même le mot *solubilisé* devrait être écarté, car ce mot tend à induire le public en erreur sur l'origine et sur les propriétés du produit et, en tous cas, n'est pas exact. Une chose, par contre, est certaine. le cacao ainsi traité ne peut être qualifié de *produit pur*. Il y a une formule à trouver pour renseigner le public sur le traitement subi. La veille, on a proposé le mot *alcalinisé* : M. Armand GAUTIER a combattu cette expression sous prétexte que les cacaos ainsi traités

ne devenaient pas alcalins et ne donnaient pas la réaction caractéristique. Cela est exact, mais la discussion n'est pas là : le mot alcalinisé n'a pas la prétention d'être le mot juste scientifiquement parlant ; il a été proposé parce qu'il renseignait exactement le public. Au surplus c'est aux fabricants réunis ici de trouver la formule : pour sa part M. PERROT insiste sur la nécessité de créer cette formule et de remplacer le mot solubilisé par une expression plus exacte.

M. Roos, *directeur de la station oenologique de l'Hérault*, estime que le Congrès ne peut en aucune façon accepter la simple dénomination de cacao en poudre soluble, pour les cacaos ayant subi une addition de sels alcalins. Pour sa part, il s'oppose à toute addition d'alcalis, à moins que cette opération ne soit nettement indiquée sur l'étiquette.

M. MENIER déclare appuyer, tant comme président de la chambre syndicale des chocolatiers français qu'en son nom personnel, les observations présentées par M. PERROT. C'est jouer sur une véritable équivoque que de désigner sous le nom de « soluble » ou « solubilisé », le produit obtenu en incorporant au cacao de la potasse sous une forme quelconque. L'adjonction de potasse ne solubilise pas le cacao. Par cette adjonction, on obtient un produit qui peut posséder certaines qualités, produit qui semble apprécié, puisque nombre de fabricants usent de ce procédé, mais qui n'est plus le produit pur, tel que la nature l'a créé. Certains pays ont déjà pris des mesures pour obliger le fabricant à déclarer la véritable origine de produits semblables. Il y a, dans ce fait, une indication que le Congrès doit suivre, en déclarant qu'un cacao additionné de potasse n'est plus un cacao commercialement pur.

M. E. Roux estime qu'entre les deux extrêmes : l'interdiction pure et simple de l'addition de carbonates alcalins au cacao d'une part, d'autre part l'autorisation de faire subir ce traitement au cacao sans l'indiquer au public, il y a place pour une proposition transactionnelle. M. E. Roux ne croit pas, pour sa part, que les cacaos traités par les alcalins soient des produits malsains ; mais il est d'avis que le public doit être mis au courant des opérations que l'on a fait subir au produit qu'il achète. En renseignant l'acheteur, le fabricant fait acte de loyauté pure et simple. Il serait toutefois excessif d'imposer une dénomination aux industriels : ces derniers doivent rester libres de faire connaître au public, comme ils l'entendent, le traitement employé. M. E. Roux propose donc de dire que les poudres de cacao doivent

être mises en vente « sous une dénomination faisant connaître le traitement qu'elles ont subi » (Amendement n° 1).

M. Armand GAUTIER, sans se prononcer sur l'opportunité ou la nécessité d'ajouter des sels alcalins au cacao, pour le solubiliser plus ou moins, tient, pour répondre d'abord à M. PERROT, à faire remarquer que la poudre de cacao ainsi traitée ne saurait être dite « alcalinisée », parce que ce terme indiquerait que ce produit a été rendu alcalin. En effet, on appelle acidulée une liqueur qui a été additionnée d'acide jusqu'à l'acidification ; alcaliniser un produit, c'est de même l'additionner d'alcali jusqu'à le rendre alcalin. Or, ce n'est pas le cas de la poudre de cacao dite « soluble », car elle est neutre, quelquefois, tout au plus, un peu acide. Il serait plus exact de demander que les cacaos, ainsi modifiés par addition très modérée d'alcalis, soient livrés au public avec la mention : « additionnés de sel de potasse, de soude, etc. » Mais si l'on exigeait cette déclaration, il faudrait logiquement la généraliser et dire, de même, « viande nitratée » pour les viandes qui ont reçu un peu de nitre, « vin sulfité » pour la plupart des grands vins français et étrangers, « légumes reverdis au cuivre » pour presque toutes les conserves de légumes verts, etc., etc. Ce serait là une mesure sans profit pour l'hygiène ou le consommateur, et on ne peut plus fâcheuse pour l'industrie de tous les pays. D'ailleurs, les poudres de cacao dites solubles, lorsqu'elles ont été additionnées d'un peu d'alcalis, contiennent ceux-ci sous forme de sels organiques, comme le pain, les légumes, le vin et les tissus des animaux, dont la potasse fait partie nécessaire : cent grammes de haricots, un demi-litre de vin, renferment plus de potasse qu'une forte tasse de cacao solubilisé aux alcalis et sous le même état. M. GAUTIER conclut en proposant de ne pas voter le second paragraphe de la proposition admise la veille, mais de dire simplement « Les cacaos traités par les agents chimiques ne sauraient être vendus sous la dénomination de cacaos purs. » (Amendement n° 2).

M. GREIERT combat, dans les termes suivants, la définition proposée : Einer der Herren Vorredner hat bereits ausgesprochen, dass man die Frage der Alkalisierung, der fabrikationsmässigen Behandlung des Kakaos mit Alkali zum Zwecke des besseren Aufschlusses, von zwei verschiedenen Gesichtspunkten betrachten kann. Der eine der Herren hat gesagt, dass durch diese Behandlung eine Täuschung des Publikums herbeigeführt werde. Dagegen möchte ich formell Protest einlegen. Sowohl in Holland wie in Deutschland wird der Kakao von einer Anzahl Fabriken seit langen Jahren in dieser Weise hergestellt und

wir sind, in Uebereinstimmung mit wissenschaftlichen Untersuchungen, zu der Ueberzeugung gelangt, dass durch die Behandlung des Kakaos mit Alkalien eine bessere Suspendierung des Kakaopulvers ermöglicht wird. Es kann nur darüber gestritten werden, ob dieser besser bekömmlich ist als derjenige, der nicht mit Alkali behandelt ist und deshalb im Wasser oder in der Milch schwerer suspendiert wird. Die Behauptung, es sei eine Täuschung des Publikums, wenn mit Alkalien behandelter Kakao als reiner Kakao in den Handel gebracht werde, ist also zuruckzuweisen. Es gibt viele Nahrungs- und Genussmittel, welche mit Alkali oder anderen Zusätzen leichter verdaulich oder besser zukömmlich gemacht werden und es wird keinem Menschen einfallen, deshalb weil das Bier einem Gährungsprozess unterworfen und dies auf der Flasche nicht deklariert wird, zu erklären, es liege da eine Täuschung des Publikums vor. Ich habe mich bereits gestern dagegen ausgesprochen, dass derartig hergestellter Kakao deklariert oder als nicht rein bezeichnet werde. Ich stehe auch dem Kompromissvorschlag entgegen, der gestern angenommen worden ist und spreche mich namens der deutschen Industrie entschieden dagegen aus, dass in der Bezeichnung zwischen Kakaopulver, das mit Alkalien behandelt worden und solchem, das in anderer Weise hergestellt ist, ein Unterschied gemacht wird. In der deutschen Industrie besteht der Gebrauch, mit Alkalien behandelten Kakao als aufgeschlossenen oder leicht löslichen Kakao zu bezeichnen. Für den Zusatz mit Alkalien ist eine Höchstgrenze vorgeschrieben, welche 3 % beträgt, obgleich zumeist lange nicht bis zu diesem Prozentsatz zugesetzt wird. Da der Kakao schon an sich einen gewissen alkalischen Zusatz enthält, liegt in dieser fabrikmässigen Behandlung des Kakaos kein Nachteil für das Publikum.

M. GREIERT propose d'adopter la définition de la délégation allemande ainsi conçue :

« Kakaopulver, entæller (auch læslicher, aufgeschlossener) Kakao sind Produkte aus geræsteten, entschælten, mehr oder minder entællten bezw. auch aufgeschlossenen Kakaobohnen in Pulverform.

Kakaopulver, entæller Kakao, læslicher Kakao, aufgeschlossener Kakao dürfen ausser einem Zusatz von Würzstoffen keinerlei fremde Beimengungen enthalten.

Mit Alkalien und alkalischen Erden aufgeschlossenen Kakaos dürfen bei der Zubereitung nicht mehr als 3 % Alkalien oder alkalische Erden zugesetzt werden: sie dürfen, auf Kakaomasse mit 50 % Kakaobutter ungerechnet, nicht mehr als 8 % Asche enthalten.» (Amendement n° 3).

M. CHASSEVANT, de la *délégation officielle française* (Ministère de l'Intérieur) craint que la discussion ne s'égare. Il rappelle que le Congrès ne s'est occupé jusqu'ici que des définitions et a laissé de côté les manipulations, sauf dans quelques cas exceptionnels, où les vœux des intéressés ont été admis et enregistrés à la suite de la définition. Il propose, en conséquence, de clore la discussion, si intéressante soit-elle, et de supprimer de la définition proprement dite, le paragraphe incriminé, en enregistrant son contenu simplement à titre de vœu.

M. MENIER réplique que le Congrès a pour tâche de définir le produit pur. En recherchant si les cacao additionnés de carbonates alcalins sont ou non des produits purs, le Congrès reste dans son rôle.

Il va de soi que celui qui boit un verre d'eau a intérêt à savoir si cette eau est de l'eau naturelle ou de l'eau additionnée de substances minérales qui peuvent lui donner des propriétés spéciales. Il en est de même pour le cacao. Dans cet esprit, il propose de reprendre la proposition primitive de la délégation française et de dire que « toute addition d'un produit quelconque, ou de produits chimiques dont la proportion est tolérée, devra être indiquée sur l'étiquette. » (Amendement n° 4).

M. le Président demande à M. MENIER s'il peut se rallier à l'amendement de M. E. ROUX qui se rapproche beaucoup du sien.

M. MENIER, tout en rendant hommage à la pensée qui a dicté l'amendement de M. E. ROUX, estime que cet amendement peut présenter un danger. Si l'on se contente de dire que « le fabricant doit vendre son produit sous une dénomination faisant connaître le traitement subi », il suffira de trouver un mot s'éloignant autant que possible du mot alcalinisé, pour que le danger auquel on a voulu parer persiste en dépit du remède. Si M. E. ROUX accepte de modifier son amendement et de dire « que les poudres traitées par des carbonates alcalins devront être mises en vente sous une dénomination faisant connaître qu'elles ont subi un traitement chimique », l'inconvénient signalé disparaîtrait en grande partie.

M. E. ROUX déclare modifier son amendement dans le sens demandé par M. MENIER.

M. MENIER déclare maintenir son premier amendement (inscription sur l'étiquette de toute addition au produit) et subsidiairement se rallier à l'amendement modifié de M. E. ROUX.

M. MAGNIER DE LA SOURCE, *chimiste-expert près les tribunaux de la Seine*, appuie la proposition première de M. MENIER. Il rappelle,

qu'en France, la loi oblige le producteur qui met en vente du vin plâtré en deçà de la limite tolérée, à inscrire sur tous les récipients les mots « vin plâtré ». Le même principe doit être appliqué aux cacao traités par les alcalis.

M. RUSS-SUCHARD, *président de la société anonyme du chocolat Suchard* (Neuchâtel), rappelle que la discussion qui occupe aujourd'hui le Congrès a duré pendant de longues années en Suisse et dans les pays environnants. En Allemagne, on a longtemps voulu défendre la fabrication de cacao rendu soluble au moyen de carbonates de potasse. Tous les arguments qui militent en faveur des deux théories opposées ont été soutenus dans les cercles intéressés et le résultat de ces discussions longues et approfondies a été que le cacao soluble a obtenu droit de cité et qu'actuellement il est, non seulement toléré, mais classé parmi les produits purs. Une discussion sur la valeur des cacao ainsi traités, au point de vue hygiénique, n'est pas à sa place ici; mais comme l'a dit M. GAUTIER, nombre d'aliments de consommation journalière, les pommes de terre par exemple, contiennent plus de potasse que le cacao dit soluble. C'est donc aller beaucoup trop loin que de qualifier ce dernier de produit nocif. En Suisse, tout récemment, le Conseil fédéral, occupé d'élaborer les ordonnances d'exécution de la loi fédérale sur le commerce des denrées alimentaires, a nommé une commission mixte composée en grande partie de chimistes de tous les cantons suisses. Cette commission d'experts a adopté, à l'unanimité, la définition suivante :

« Sous le nom de cacao soluble, on ne doit mettre dans le commerce qu'une poudre de cacao traitée par les carbonates alcalins, d'autres substances solubilisantes et la vapeur. Le cacao soluble ne doit pas être additionné de plus de 3 % de carbonates alcalins, ou de substances solubilisantes. »

Il résulte donc de la décision de cette commission composée de spécialistes — qui se plaçaient, non au point de vue de l'intérêt du fabricant, mais à celui de l'intérêt général — que le cacao soluble n'est pas un produit nuisible. Le Congrès, étant un congrès international, doit désirer que ses décisions influent sur la législation des différents pays. Or la question qui lui est soumise est encore trop controversée pour que le Congrès puisse actuellement admettre la thèse soutenue par la délégation française. La définition qu'il adopterait ainsi risquerait de ne point être ratifiée au point de vue international. M. RUSS-SUCHARD propose, en conséquence, de supprimer le paragraphe 2 de la définition et de se borner aujourd'hui à prendre acte

des déclarations très intéressantes qui viennent d'être faites, en renvoyant à plus tard, après examen plus détaillé par les chimistes et les spécialistes, la définition du cacao soluble. (Amendement n° 5).

M. BÉRARD objecte que l'on perd de vue le but du Congrès, c'est-à-dire la définition de l'aliment pur. On dit que le cacao traité par les alcalins n'a perdu aucune de ses qualités et n'en est pas moins comestible, c'est là une question d'hygiène qui ne rentre pas dans la compétence du Congrès. Ce que l'assemblée doit décider c'est si le cacao traité par des procédés chimiques peut être assimilé au cacao traité exclusivement par des moyens naturels. Il est incontestable que cela n'est pas et que les seconds seuls ont droit au nom de produit pur. M. BÉRARD propose d'adopter la définition arrêtée la veille.

M. WIJSMAN, *délégué du Gouvernement néerlandais*, estime que, si séduisante qu'apparaisse de prime abord la thèse qui consiste à dire que, pour être pur, un produit doit être un produit naturel traité par des procédés naturels et non par des procédés chimiques, il y a là, en réalité, un sophisme. Le Congrès n'a pas à définir l'aliment naturellement pur, mais l'aliment commercialement pur, c'est-à-dire l'aliment mis dans le commerce dans l'état qui correspond le mieux à la consommation. Or c'est aux industriels qu'il appartient de choisir le nom qui indique le mieux au public en quoi consistent les améliorations données à un produit. Si l'on oblige l'industriel à offrir au public un cacao dit « alcalinisé », le public ignorera pourquoi ce cacao a été alcalinisé et s'en méfiera. Au contraire, si le fabricant vend son cacao sous le nom de « solubilisé », le public est informé que le produit qu'il achète ne se trouve plus sous la forme sous laquelle il existe dans la nature, mais il sait en même temps que le traitement qu'a subi ce produit est destiné à le rendre plus soluble. Le consommateur est ainsi renseigné sans que la vente du produit souffre de la dénomination donnée à ce dernier. Il serait donc injuste d'imposer aux industriels une obligation qui entraînerait pour eux de graves inconvénients, sans profit pour le consommateur.

M. VAN HOUTEN, *chef de la fabrique de cacao et chocolat, C. J. Van Houten et fils (Weesp)*, estime que la discussion actuelle est un écho d'une lutte ancienne, fondée sur des malentendus. Lutte terminée déjà dans plusieurs pays, notamment en Allemagne, en Angleterre, en Hollande, en Suisse, aux États-Unis, où l'on a reconnu que les cacaos traités par des carbonates alcalins méritaient, non seulement la qualification de solubles, mais aussi celle de purs. Il ne faut pas oublier que le cacao soluble en poudre est le premier

cacao en poudre qui ait jamais existé ; que toutes les autres poudres de cacao étaient, ou sont des imitations de cet original et que les cacaos solubles ont plus la faveur du public que les cacaos non solubles. Le Congrès doit se placer au point de vue de la définition commerciale des produits. Or, dans la pratique commerciale, un produit est considéré comme pur lorsqu'il n'a reçu aucune addition ou subi aucune extraction pouvant nuire à sa qualité, ou diminuer sa valeur vénale, de manière à tromper l'acheteur. Toute addition à une substance naturelle ou tout traitement destiné à augmenter la valeur du produit ou à lui communiquer des propriétés nouvelles avantageuses, n'implique pas pour la substance qui a reçu cette addition ou subi ce traitement, la qualification de produit impur. La justesse de ce principe résulte, du reste, de la définition elle-même. En effet, au paragraphe premier, voté tout à l'heure, il est dit qu'on peut ajouter à la pâte de cacao ou en retrancher une quantité variable de beurre de cacao, sans que la pâte perde pour cela le droit à la dénomination de pure. Aux termes du paragraphe final de cette même définition, il est dit que l'on peut ajouter à la poudre de cacao des aromates — c'est-à-dire des substances tout-à-fait étrangères qui servent à cacher l'arome et le goût naturels et persistent dans le produit comme additions étrangères — *sans que pour cela le produit devienne impur*. Il serait profondément illogique de refuser aux mêmes produits le nom de purs, sous prétexte que l'on aura augmenté un peu la proportion naturelle du métal kalium contenu dans le cacao et ce, dans le but d'améliorer le produit, d'en développer l'arome et le goût et de lui donner des propriétés avantageuses au moyen d'une addition qui ne persiste pas comme telle. M. VAN HOUTEN propose, en conséquence, comme M. RÜSS-SUCHARD, la suppression du paragraphe 2 de la définition. (Amendement n° 5).

M. GIRARD, de la délégation officielle française (Préfecture de Police), estime que puisque le produit est additionné de carbonates de potasse, il faut le dire. Si cette addition n'est pas nuisible, pourquoi la cacher ?

M. MENIER déclare se rallier, à titre de transaction, à l'amendement de M. E. ROUX (amendement n° 2) qui lui paraît, en l'état, la solution la plus rationnelle.

M. le Président annonce qu'il a reçu encore une proposition écrite de M. TISON ; il invite ce dernier à développer sa motion.

M. TISON estime que, du moment que le traitement donné ajoute au cacao un élément nouveau, l'indication de cet élément doit faire

partie de la définition. Il propose en conséquence de dire que « *le cacao soluble est du cacao contenant une proportion x (3 % par exemple), de carbonate de potasse ou de soude.* »

Plusieurs congressistes protestent.

M. Armand GAUTIER rappelle que le carbonate de potasse ajouté au cacao disparaît. M. TISON est un médecin et un botaniste des plus distingués, mais, chimiquement parlant, sa proposition est inacceptable. Reprenant les arguments qu'il a présentés au début de la séance, M. Armand GAUTIER insiste sur l'impossibilité pratique et légale d'exiger du fabricant l'indication exacte du traitement chimique employé. Il maintient sa proposition de supprimer le paragraphe incriminé, sauf la phrase stipulant que les cacaos traités par des agents chimiques ne peuvent être vendus sous la dénomination de cacaos purs.

M. le Président consulte l'assemblée sur la question de clôture.

La clôture est décidée.

M. le Président résumant la situation rappelle que l'assemblée se trouve en présence :

1° D'une proposition suppressive qui ferait tomber toutes les autres (amendement n° 5, RÜSS-SUCHARD et VAN HOUTEN).

2° De la définition admise en séance de section.

3° Des amendements E. ROUX (n° 1), Armand GAUTIER (n° 2) et GREIERT (n° 3).

L'amendement MENIER (n° 4) est considéré comme abandonné, M. MENIER ayant déclaré se rallier à l'amendement de M. E. ROUX.

M. le Président propose de voter en premier lieu sur la proposition suppressive.

Cette proposition mise aux voix est rejetée.

Les deux alinéas de la définition arrêtée en séance de section *sont adoptés* successivement comme suit :

Le **CACAO EN POUDRE** est de la pâte de cacao réduite en poudre.

Les dénominations de **POUDRE DE CACAO PUR** et de **PÂTE DE CACAO PUR** sont réservées aux produits ainsi définis.

Les **POUDRES** et **PÂTES** ayant subi une manipulation chimique et connues sous le nom de cacao soluble ou solubilisé doivent être qualifiées de **CACAO SOLUBILISÉ**.

Elles ne pourront être qualifiées de pures.

CHOCOLATS EN PÂTE ET EN POUDRE

La définition adoptée en séance de section est inscrite au tableau comme suit :

« *Le chocolat en pâte et en poudre est une pâte de cacao sucrée.*

La proportion de pâte de cacao ne doit pas être inférieure à 32 %. »

M. RÜSS-SUCHARD propose de fixer la proportion maxima de sucre — proportion que la délégation allemande et la délégation suisse sont d'accord de limiter à 68 % — plutôt que la proportion de pâte de cacao. Beaucoup de chocolats ne se composent pas uniquement de pâte de cacao et de sucre. On incorpore, en effet, à la pâte de cacao des noisettes, des amandes et d'autres ingrédients. Pour établir la limite que la définition doit fixer, il vaut mieux se baser sur le sucre qui fournit une donnée plus précise. Il propose donc d'adopter la définition suisse ainsi conçue :

« *On entend par chocolat un mélange de cacao et de sucre avec ou sans adjonction de beurre de cacao et d'épices.*

Le chocolat ne doit pas renfermer plus de 68 % de sucre. »

M. ROCQUES objecte que le produit essentiel, dans le chocolat, est la pâte de cacao. Si l'on ne fixe pas la quantité minima de cette pâte, on pourrait incorporer dans le chocolat toute sorte de produits de moindre valeur ; il est donc plus logique et plus prudent de fixer le minimum de pâte de cacao que le maximum de sucre.

M. MENIER fait observer qu'il y a là un simple malentendu. Ce que vise la définition c'est uniquement le *chocolat proprement dit*, composé seulement de cacao et de sucre et non les autres chocolats, par exemple le chocolat à la noisette. Ces produits-là seront définis à part. Il n'y a donc aucun inconvénient à adopter la définition telle qu'elle est proposée.

La définition est mise aux voix et adoptée comme suit :

LE CHOCOLAT EN PÂTE ET EN POUDRE est une pâte de cacao sucrée.

La proportion de pâte de cacao ne doit pas être inférieure à 32 %.

CHOCOLATS AU LAIT

La définition arrêtée en séance de section est inscrite au tableau comme suit :

« Le chocolat au lait est un mélange de pâte de cacao, de sucre et de lait, le tout en proportion variable.

Le lait employé à sa fabrication ne doit contenir aucun antiseptique. »

La discussion est ouverte :

M. CAILLER, *Président de l'Union libre des fabricants suisses de chocolat* (Broc), demande de comprendre dans la définition tous les chocolats qui ne sont pas uniquement composés de pâte de cacao et de sucre et de définir non seulement le chocolat au lait, mais les spécialités, telles que le chocolat à la noisette et le chocolat de fantaisie.

M. MENIER appuie l'observation de M. CAILLER. Tout chocolat additionné cesse d'être du chocolat proprement dit; il faut donc adopter une définition générale, s'appliquant à tous les genres de chocolats, définition qu'il suffira de compléter dans chaque cas spécial par un mot spécifiant l'addition.

Le Congrès adopte sans discussion la définition suivante :

Les CHOCOLATS AU LAIT, A LA NOISETTE OU DE FANTAISIE sont des mélanges de pâte de cacao, de sucre et de lait ou de tout autre produit indiqué, le tout en proportion variable.

Le lait employé à leur fabrication ne doit contenir aucun antiseptique.

COUVERTURE

La définition admise en séance de section est inscrite au tableau comme suit :

« La couverture est un mélange de pâte de cacao et de sucre en proportion variable. Toute addition d'autres matières doit être mentionnée d'une façon visible. »

La discussion est ouverte.

M. GREIERT déclare reprendre la définition allemande, déjà proposée par lui en séance de section, et ce pour les motifs suivants : « Die deutsche Industrie verlangt schon seit vielen Jahren keine Deklaration für Zusätze von Nüssen, Mandeln und Milchstoffen bis zu 5 %, sofern sich diese 5 % innerhalb der Zuckergrenze bewegen; nur was über die 68 °.

Zuckergrenze hinaus ist, muss deklariert werden. Eine solche Bestimmung fehlt hier, deshalb muss ich unseren Standpunkt wahren.» Il propose, en conséquence, d'adopter la définition allemande ainsi conçue :

« Für Couvertüre oder Ueberzugsmasse gelten dieselben Grundsätze wie für Cbokolade, nur dass in ihnen ohne Kennzeichnung Zusätze von Nüssen, Mandeln und Milchstoffen bis zu insgesamt 5 % zulässig sind. »

M. MENIER explique le point de vue auquel s'est placée la délégation française : la couverture n'est pas un produit qui se consomme pour lui-même, c'est une matière première qui sert à préparer d'autres produits. Ceci donné, il est nécessaire d'établir la définition de la couverture pure. Si l'on admet une tolérance, c'est la porte ouverte à toute sorte d'abus qu'il serait très difficile de constater à l'analyse. Si l'on tolère, par exemple, une adjonction de 5 % de noisettes, il serait infiniment difficile de déterminer si la proportion tolérée a été observée. M. MENIER propose, en conséquence, de s'en tenir au texte arrêté en séance de section.

La définition arrêtée en séance de section est mise aux voix et adoptée comme suit :

La COUVERTURE est un mélange de pâte de cacao et de sucre en proportion variable. Toute addition d'autres matières doit être mentionnée d'une façon visible.

BONBONS DE CHOCOLAT

M. le Président fait inscrire au tableau la définition proposée par la délégation française *, définition ainsi conçue :

« Toute composition de confiserie enrobée d'une couverture de chocolat pur portera seule le nom de bonbon de chocolat. »

La discussion est ouverte.

M. MENIER demande à appuyer de quelques mots la proposition présentée au nom de la délégation française tout entière. Cette délégation estime que, dans la séance de la veille, la question n'a pas été posée comme elle devait l'être, aussi a-t-elle cru devoir la soumettre à nouveau à l'assemblée plénière. La délégation française est partie de ce principe qu'une composition de confiserie ne peut être appelée du nom de *bonbon de chocolat* que lorsqu'elle est revêtue de chocolat pur.

* Dans la séance de section, il avait été décidé de ne pas définir le bonbon de chocolat.

Toute composition de confiserie qui ne présente pas ce caractère devra porter un nom de fantaisie rappelant sa composition, par exemple « praline à la noisette ».

M. ARMAND GAUTIER demande comment devra s'appeler un bonbon de chocolat additionné de sucre.

M. MENIER fait observer que la définition proposée parle expressément : « de *composition de confiserie* enrobée d'une couverture de chocolat pur ». Si l'on a affaire à un bonbon de chocolat additionné de sucre, par exemple à une pastille de chocolat revêtue de sucre cristallisé, ce n'est plus une composition de confiserie. La définition ne s'applique qu'à ces compositions et alors seulement que le chocolat dont elles sont entourées est du chocolat pur.

M. WIJSMAN estime que la notion de l'aliment s'arrête au bonbon et qu'il est matériellement impossible au Congrès de définir les bonbons de toute espèce. Il propose, pour éviter des difficultés sans nombre, d'admettre en principe qu'il n'y a pas lieu de définir les bonbons de chocolat ou autres et de passer à l'ordre du jour.

M. GREIERT, contrairement à l'avis de M. WIJSMAN, se déclare d'accord avec la définition, qu'il propose toutefois d'étendre quelque peu, pour les motifs suivants : Wir sind in Deutschland etwas weiter gegangen. Bei uns besteht ein Reichsgerichtsurteil, das seit Jahren für die Fabrikation massgebend ist und welches bestimmt, dass auch die Pralinen, welche den Namen Schokolade oder Kakao nicht enthalten, aber ein Aussehen wie Schokolade haben, mit reiner Schokolade überzogen sein müssen. Das möchte ich auch hier zum Ausdruck gebracht wissen.

M. MENIER se déclare, au nom de ses collègues et au sien, tout à fait d'accord en principe avec la proposition de M. GREIERT ; toutefois, la question que ce dernier soulève doit être examinée lorsqu'il s'agira d'étudier les manipulations licites dans l'industrie de la confiserie. A ce moment, M. MENIER estime que la délégation française devra se rallier à la proposition du délégué allemand.

M. CAILLER n'est pas absolument d'accord avec la définition proposée. Comme M. WIJSMAN, il estime qu'il est bien difficile au Congrès d'entrer dans de semblables détails. Quoi qu'il en soit, ce n'est pas, lui semble-t-il, l'apparence extérieure du bonbon qui doit être déterminante, mais la proportion de chocolat qu'il renferme. Ce qu'il faudrait exiger du bonbon de chocolat, c'est qu'il contint du cho-

colat en majeure partie, ou au moins en telle ou telle proportion, 50 % par exemple. La délégation suisse pourrait se rallier à la définition ainsi amendée.

M. VINAY, *président d'honneur de la Fédération des syndicats de l'épicerie*, objecte que la proportion d'usage n'est pas de 50 %, mais sensiblement inférieure en France, en Suisse, en Allemagne et ailleurs. A son avis, il faut laisser au fabricant liberté complète, mais exiger de lui l'emploi de couverture pure. C'est là le sens de la définition proposée.

M. le Président met aux voix l'amendement suppressif de M. WIJSMAN.

Cet amendement est rejeté.

La proposition de la délégation française est mise aux voix.

M. MENIER déclare que, pour bien montrer à la délégation suisse que la délégation française ne cherche pas à se placer sur un terrain de lutte même très courtoise, mais cherche au contraire un terrain transactionnel, il consentirait, pour donner satisfaction à M. CAILLER, à remplacer les mots « enrobée de couverture pure » par les mots « *contenant* de la couverture pure. »

M. FRANCHOMME, *président du syndicat des confiseurs français* (Lille), objecte qu'admettre cet amendement, serait perdre totalement de vue le but de la définition proposée. Ce but est de donner la définition loyale du bonbon de chocolat pur. Si l'on substitue aux mots « enrobée de couverture pure » le mot « *contenant* » rien ne sera plus simple que de tromper le public. Il suffira pour cela de mettre une parcelle de couverture pure dans un bonbon, pour avoir le droit de vendre ce dernier comme bonbon de chocolat. Il faut ici une définition très nette qui ne laisse la porte ouverte à aucune équivoque. La rédaction proposée par la délégation française répond exactement au but et il n'y a pas lieu de la modifier. Le mot « enrobée » a en outre l'avantage d'être facilement compris de tous les fabricants.

M. CAILLER déclare ne pas être convaincu. Il s'incline devant le vote du Congrès qui vient de décider qu'il y avait lieu de définir le bonbon de chocolat. Mais il trouve illogique d'accorder ce titre à un bonbon composé de beaucoup de sucre entouré d'un peu de chocolat et de refuser le même titre à un bonbon contenant moins de sucre peut-être et plus de chocolat, sous prétexte que le chocolat sera mélange au sucre, au lieu de l'entourer. Mieux aurait valu laisser

côté cette définition; en tous cas, il ne faut pas attribuer exclusivement le titre de bonbon de chocolat aux produits enveloppés.

La clôture est décidée.

La proposition de la délégation française est mise aux voix et adoptée comme suit :

Le nom de BONBON DE CHOCOLAT est réservé aux compositions de confiserie enrobées de couverture pure.

BEURRE DE CACAO

La définition admise en séance de section est inscrite au tableau, comme suit :

« Le beurre de cacao est un produit extrait exclusivement de la pâte de cacao. »

M. PAJOT, *délégué de la ville d'Abbeville*, demande que le mot « produit » soit remplacé par les mots *matière grasse*.

Cette proposition ne rencontre aucune objection.

M. RÜSS-SUCHARD demande si le beurre de cacao extrait du cacao solubilisé sera considéré comme beurre de cacao pur ?

Plusieurs congressistes répondent affirmativement.

M. le Président met aux voix la définition amendée conformément aux observations de MM. PAJOT et RÜSS-SUCHARD.

La définition est adoptée sans discussion comme suit :

Le BEURRE DE CACAO est la matière grasse extraite de la pâte de cacao solubilisé ou non.

L'ordre du jour appelle la discussion sur le *café*.

M. le Président fait observer que la plupart des congressistes présents, intéressés à la question des chocolats, le sont également à celle de la confiserie. Il propose de modifier l'ordre du jour et de passer d'abord à la discussion de la *confiserie*.

Cette proposition est adoptée.

M. le Président constate qu'il est 11 heures passées et donne la parole à M. Robert FAZY, *secrétaire général du Congrès*, pour la lecture des corrections et modifications demandées au procès-verbal de la séance du 9 septembre.

Il est procédé à cette lecture.

Il est pris acte qu'aucune autre rectification n'est demandée et que le Congrès s'en remet au Bureau du soin de procéder aux corrections admises.

Le procès-verbal de la séance du 9 septembre est adopté.

CONFISERIE

M. Philippe DUNANT passe la présidence à M. le Dr CRISTIANI, directeur du bureau de salubrité de Genève, vice-président du Comité exécutif du Congrès.

M. FRANCHOMME propose à l'assemblée d'accepter la définition générale des produits de confiserie rédigée par le syndicat des confiseurs français, définition ainsi conçue :

« La confiserie est la cuisine du sucre : la seule obligation imposée aux confiseurs consiste à n'employer dans leur fabrication que des matières non nuisibles à la santé. »

M. Armand GAUTIER fait observer que la tâche du Congrès est de définir les produits.

M. E. ROUX remarque qu'il ne s'agit pas d'une définition, mais d'une déclaration fort intéressante que le Congrès peut enregistrer. Il est d'avis de ne pas voter la proposition de M. FRANCHOMME comme définition, mais de l'approuver comme déclaration.

M. FRANCHOMME se rallie à cette proposition.

Le Congrès déclare approuver la déclaration faite au nom du syndicat des confiseurs français.

M. FRANCHOMME donne lecture d'un rapport de ce syndicat concernant les différents produits de confiserie.

M. SILZ, expert-chimiste, délégué de l'association des chimistes de sucrerie et de distillerie de France et des Colonies (Paris), estime que le Congrès peut difficilement discuter un travail de cette importance. Ce travail est, en effet, des plus complets et expose toutes les manipulations faites dans le domaine de la confiserie. M. SILZ ne croit pas matériellement possible de voter sur toutes les questions qui se poseraient à l'examen approfondi de ce rapport. Il est d'avis de s'en tenir aux propositions de la Chambre syndicale du commerce de la confiserie, propositions suivant lesquelles les confiseries alimentaires devaient être divisées en trois classes :

- 1° les dragées et pralines.
- 2° les sucres cuits.
- 3° les gommés.

et de rechercher la définition générale applicable à ces produits en réservant toutes les questions de détail jusqu'à l'examen des manipulations.

M. PILLET, *délégué du syndicat central des huiles essentielles et matières premières aromatiques* (Paris), objecte que, suivant le principe posé au début du Congrès, toute adjonction non admise doit être réputée interdite. On ne peut donc s'en tenir à la proposition de M. SILZ, car il ne suffirait pas d'indiquer les principaux produits employés ; il faut n'en oublier aucun. Une sélection arbitraire des principaux produits n'est pas possible, car on arriverait à interdire l'usage de tous ceux non expressément mentionnés.

M. E. ROUX estime, qu'avant tout, il faut que les intéressés proposent la définition de produits déterminés. Le Congrès ne peut délibérer sur un rapport, si complet soit-il. Il faut sélectionner les produits que l'on entend définir et proposer pour chacun d'eux une définition précise.

M. FRANCHOMME réplique qu'il est impossible de définir l'industrie de la confiserie. Au début de la déclaration approuvée tout à l'heure par le Congrès, il est dit que la confiserie est la cuisine du sucre ; cela seul veut dire que ses produits sont indéfinissables, car les recettes de cuisine varient à l'infini, suivant le goût du jour. Il est aussi impossible de définir la praline, ou la dragée, que de définir la mayonnaise. M. FRANCHOMME propose de mettre purement et simplement aux voix le travail du syndicat des confiseurs français.

M. E. ROUX fait observer que, la veille, le Congrès a réussi à grouper d'abord, à définir ensuite de manière satisfaisante les produits de charcuterie, produits aussi variés que ceux de la confiserie. Rien n'empêcherait de procéder ainsi et de définir les produits essentiels. Le Congrès ne peut, d'autre part, adopter un rapport, si complet et intéressant soit-il, car ce n'est pas la forme choisie. Il faut donc, ou bien que les intéressés extraient de ce rapport un certain nombre de définitions et les proposent à l'approbation du Congrès, ou qu'ils s'en tiennent à une déclaration toute générale, par exemple à celle approuvée tout à l'heure.

M. POTTEVIN, *délégué de la ville du Havre*, appuie la demande de M. E. ROUX. Il serait opportun de définir au moins quelques produits.

sans cela on court le danger grave de laisser le consommateur sous l'impression, qu'en matière de confiserie, la cuisine est tout et l'ingrédient rien, et que, par conséquent, une dragée, ou une praline, peuvent être faites avec n'importe quoi. Les confiseurs ont tout intérêt à éviter cela.

M. VINAY objecte que la définition de la dragée seule, aurait au minimum 75 lignes et serait incomplète. La seule chose à dire, c'est qu'on peut faire la dragée avec tout ce qu'on veut, autrement dit avec tous les produits comestibles mélangés avec du sucre.

M. FRANCHOMME appuie l'observation de M. VINAY. C'est parce qu'il était impossible d'établir des définitions que le syndicat des confiseurs français a proposé la formule que le Congrès a approuvée. Il propose de s'en tenir à cette formule suivant laquelle « *la seule obligation du confiseur est de ne mettre dans ses compositions que des produits non nuisibles à la santé.* »

M. le D^r MARTIN, représentant de l'Association générale des pharmaciens de France (Paris), estime que le confiseur a une seconde obligation : celle de ne pas employer de matières *médicamenteuses*.

M. FRANCHOMME reconnaît que les confiseurs, n'étant pas pharmaciens, n'ont pas le droit d'employer des médicaments ; mais ils ont le droit d'incorporer dans les bonbons des substances, qui, employées à haute dose, sont médicamenteuses. C'est ainsi que le confiseur fait de la pâte de jujube ou de lichen qui n'a aucun rapport avec celle que débite le pharmacien, car elle ne contient que des traces de jujube et de lichen et n'a aucune propriété médicinale.

M. MARTIN constate que M. FRANCHOMME vient de reconnaître l'existence de l'obligation qu'il signalait.

M. PERROT estime qu'il faut introduire dans la définition la notion de la *dose* et dire que « le confiseur ne peut utiliser aucun produit à *dose médicamenteuse*. »

MM. E. ROUX et FRANCHOMME objectent que la question de savoir où commence le produit médicamenteux est très controversée et que les confiseurs ne sont pas à même de la trancher.

M. VINAY fait observer qu'il est certains produits, pour lesquels la ligne de démarcation est impossible à tracer. Il cite par exemple la rhubarbe, qui se vend, sous des formes diverses, chez le confiseur et chez le pharmacien.

M. POTTEVIN s'empare de l'exemple de M. VINAY, exemple tellement bien choisi, dit-il, qu'en l'espèce, confiseurs et pharmaciens sont en concurrence directe. Celui qui achète de la rhubarbe chez le confiseur obtient en effet un résultat qui le dispense de prendre la rhubarbe du pharmacien (*Rires et applaudissements*).

M. Philippe DUNANT estime que la discussion s'égare. Le Congrès a pour tâche de définir les produits et non d'imposer des obligations à tel ou tel corps de métier. M. DUNANT propose de prendre simplement acte de la déclaration faite à réitérées fois par les intéressés « *qu'il ne leur est pas possible d'établir une définition précise de leurs produits* » et de passer à l'ordre du jour.

M. POTTEVIN demande qu'en tous cas, le Congrès prenne acte du rapport de M. FRANCHOMME.

M. DUNANT se rallie à cet amendement.

La proposition de M. DUNANT est mise aux voix et adoptée comme suit :

Le Congrès, prenant acte du rapport présenté par M. Franchomme, président du syndicat des confiseurs français, constate que, d'après la déclaration des intéressés eux-mêmes, il n'est pas possible d'établir la définition précise des différents produits de la confiserie et passe à l'ordre du jour.

CONFITURES

La définition arrêtée en séance de section est inscrite au tableau comme suit :

« *La confiture pure est le produit qui résulte de la cuisson des fruits et des jus de fruits avec du sucre de canne ou de betterave.* »

M. SCHWARZ, directeur de la *S. A. Polak & Schwarz Essencefabrieken* (Zaandam, Hollande), demande, pour le fabricant, l'autorisation de renforcer l'arôme des confitures en y ajoutant de l'extrait de fruit naturel. Beaucoup de petits fabricants ne possèdent pas d'appareils distillant dans le vide ; lorsque l'on fabrique à l'air libre, une partie de l'arôme du jus de fruits s'évapore et doit pouvoir être remplacé par un produit naturel.

M. E. Roux fait observer que c'est là un vœu que le Congrès doit enregistrer, mais sur lequel il ne peut se prononcer actuellement.

Il est pris acte du vœu de M. SCHWARTZ, vœu tendant à ce que le fabricant soit autorisé à rendre à la confiture, par adjonction d'essence naturelle de fruit, l'arôme qui s'est évaporé pendant la cuisson.

La définition de la confiture mise aux voix est adoptée comme suit :

La **CONFITURE PURE** est le produit qui résulte de la cuisson des fruits et des jus de fruits avec du sucre de canne ou de betterave.

MM. RASCHKOVITCH, *directeur de l'Institut sanitaire technique* (St-Petersbourg), et William FAZY, *délégué du Crédit Foncier colonial* (Paris), soulèvent la question de l'interdiction de l'emploi de la saccharine dans les produits alimentaires.

M. RASCHKOVITCH *formule les vœux suivants :*

1° L'emploi de la saccharine doit être interdit dans les boissons edulcorées et les produits alimentaires en général. Cette interdiction doit être réalisée par voie d'entente internationale.

2° Une commission internationale devra être instituée pour étudier, au Congrès suivant, la question de la lutte contre la saccharine.

M. William FAZY *formule les vœux suivants :*

Étant donné que la plupart des pays producteurs de sucres indigènes ou coloniaux — notamment l'Allemagne, l'Autriche-Hongrie, la Belgique, l'Espagne, la France et la Russie, — ont déjà pris des mesures prohibitives contre la saccharine, mais qu'il importe — dans l'intérêt du trésor, des producteurs et des consommateurs de sucre, comme dans celui de la santé publique — de généraliser ces dispositions, il y a lieu pour le Congrès de prendre en considération les vœux suivants :

1° *Unification* de ces diverses législations spéciales — améliorées et complétées lorsqu'il y aura lieu — dans tous les pays producteurs ou consommateurs de sucre qui ont déjà légiféré sur la matière.

2° *Entente internationale*, obligeant les États qui n'ont pas encore pris de mesures contre les fraudeurs, à interdire également chez eux la fabrication, l'importation, l'exportation, la vente et la consommation de la saccharine, ou de tout autre produit similaire, quelle que soit la dénomination sous laquelle on chercherait à dissimuler sa véritable nature.

Il suffirait, en effet, que la fabrication de ces substances nocives fût autorisée dans un seul pays, pour que celui-ci fournît aisément

de saccharine le monde entier, en raison de la facilité que le très faible volume de ce produit pour un pouvoir sucrant (en apparence) équivalant à plusieurs centaines de fois son poids de sucre, donne à son introduction en contrebande dans les autres États.

Les emplois pharmaceutiques seraient seuls autorisés, s'il y a lieu, sous réserve des contrôles nécessaires.

3. *Entente internationale pour assurer partout la rigoureuse application de ces lois.*

M. E. ROUX estime que les vœux présentés ont une portée considérable et que le Congrès doit, exceptionnellement, aller jusqu'à émettre un vote. Dans beaucoup de pays déjà, l'emploi de la saccharine a été considéré comme un danger pour la santé publique; le Congrès, à défaut de pouvoir, possède une action, dont il doit faire usage. M. E. ROUX demande que les vœux émis soient mis aux voix.

M. DUNANT rappelle que le Bureau de la Croix-Blanche a reçu un grand nombre de rapports sur la question de la saccharine. Tous ces rapports tendant au même but que les vœux qui viennent d'être émis, il y a là une raison de plus d'adopter ces derniers.

M. E. ROUX ajoute, qu'en statuant sur ces vœux, le Congrès doit donner, en quelque sorte, mission à la Croix-Blanche de poursuivre l'œuvre dont il reconnaît l'utilité.

Les vœux RASCHKOVITCH et FAZY sont mis aux voix et adoptés.

La séance est levée à 1 heure.

SÉANCE DE RELEVÉE

La séance est rouverte à 3 heures et quart, sous la présidence de M. le D^r CRISTIANI.

SUCRE

La définition des diverses espèces de sucre arrêtée en séance de section est inscrite au tableau comme suit :

« Le sucre raffiné se présente dans le commerce sous de nombreuses formes : pains, morceaux cassés, réguliers et irréguliers, concassés, poudre, semoule, etc. Il doit polariser au minimum 99,8 ‰.

Le sucre blanc cristallisé doit être, au moins, du type dit n^o 3 du marché de Paris.

Les sucres roux ont une composition variable. Leur rendement ne doit pas être inférieur à 65 ‰; on le détermine en déduisant du sucre cristallisable quatre fois le poids des cendres et deux fois le poids de l'incristallisable, qui ne devra pas dépasser 1/2 ‰. »

Le paragraphe 1 de la définition est mis en discussion.

M. HEILBORN, délégué du Brésil, fait observer que, pour le sucre de canne, une certaine quantité du saccharose contenu dans la canne, se perd en cours de fabrication. La définition devant être applicable au sucre de canne aussi bien qu'au sucre de betterave, il propose d'adopter, pour la teneur en saccharose, une limite moins élevée que celle de 99,8 ‰.

M. E. Roux propose de supprimer les indications relatives à la forme sous laquelle le produit est mis dans le commerce, et d'abaisser la limite de la teneur en saccharose à 99,5 ‰.

La définition du sucre raffiné et l'amendement E. Roux mis aux voix sont adoptés comme suit :

Le **SUCRE RAFFINÉ** commercialement pur doit contenir au moins 99,5 ‰ de saccharose.

Le paragraphe 2 est mis en discussion.

M. E. ROUX demande la suppression pure et simple de ce paragraphe, dont la signification ne lui est pas claire. Seuls, les gens du métier peuvent se rendre un compte exact de ce qu'il faut entendre par « *sucre du type n° 3 du marché de Paris.* » Or, une définition qui ne peut être comprise que de certains initiés, n'est pas une définition.

M. LANGUEPIN, *pharmacien à Angoulême*, explique que le sucre n° 3 du marché de Paris est un sucre blanc qui doit être au moins égal au type déposé à la bourse de Paris. Ce sucre doit être très sec et contenir au moins 98,5 % de sucre cristallisable. Ce sucre type est parfaitement connu de ceux qui font le commerce des sucres, non seulement à Paris, mais au Havre, à Nantes, à Marseille, où les affaires se traitent couramment en le prenant pour base.

M. le Président demande s'il en est de même dans les marchés internationaux.

M. SILZ explique que cette donnée est une donnée française. La veille, l'assemblée a estimé qu'il n'était guère possible de provoquer une entente internationale sur la base d'usages spéciaux du marché de Paris. N'estimant pas que le Congrès pût imposer aux autres pays, qui ont chacun leurs coutumes, l'adoption de l'usage français, la section avait décidé de fixer seulement le minimum de richesse du sucre raffiné et de supprimer le paragraphe en discussion. Avant le Congrès, du reste, en vue d'établir une définition du sucre blanc cristallisé, les chambres syndicales du commerce des sucres avaient fait prélever et analyser de nombreux échantillons. A la suite de ces analyses, le syndicat avait estimé qu'il n'y avait pas lieu de fixer un minimum de richesse pour le sucre blanc cristallisé et que ce sucre ne pouvait être jugé que d'après son aspect, ou son type. Le Congrès ne pouvant imposer ce type à tous les pays, M. SILZ estime très sage la décision prise par la section, de n'adopter aucune définition internationale touchant la composition ou l'aspect du sucre blanc en grains.

M. LANGUEPIN objecte qu'il serait dangereux de ne pas faire mention du sucre cristallisé, car étant donné le principe admis au début du Congrès, on pourrait conclure du fait que ce sucre n'a pas été défini, que le Congrès a voulu en interdire l'emploi. Il propose de compléter la définition qui vient d'être adoptée, en disant « le sucre raffiné ou *cristallisé* ».

M. E. ROUX fait observer qu'il s'agit de deux produits distincts. Le sucre raffiné commercialement pur est celui généralement employé ;

l'autre, le sucre cristallisé, se présente sous la forme de petits cristaux ou de petits grains et est moins pur que le précédent. Il ne faut pas les comprendre dans une même définition; la seule question qui se pose est celle de savoir s'il y a lieu de fixer la teneur minima en saccharose du sucre cristallisé.

M. LANGUEPIN rappelle qu'il existe des sucres cristallisés différents du type n° 3 du marché de Paris, sucres très purs, qui donnent un rendement plus élevé même que le sucre raffiné. Il cite, par exemple, le sucre cristallisé de Bourdon qui donne un rendement de deux à quatre litres de sirop de plus que le sucre raffiné. Pour l'industrie, l'emploi du sucre cristallisé est préférable à celui de tout autre sucre. Il insiste donc pour que le Congrès définisse ce genre de sucre et reconnaisse ainsi qu'il peut être loyalement employé.

M. BAILLET, pharmacien à Melun, délégué du syndicat central des chimistes et essayeurs de France, expose que l'usage du sucre cristallisé se répand de plus en plus. Il propose de définir ce sucre, sans tenir compte de sa richesse, en disant que « c'est un sucre blanc provenant des fabriques de sucre ».

M. E. ROUX, déclare renoncer à son amendement suppressif et propose de définir le sucre cristallisé d'après sa richesse en saccharose fixée à 98,5 % au minimum.

Cette proposition ne soulève plus aucune objection.

Le paragraphe 2 mis aux voix est adopté comme suit :

Le sucre blanc cristallisé doit contenir au moins 98,5 % de saccharose.

Le paragraphe 3 est mis en discussion.

M. E. ROUX propose de s'en tenir à la définition admise en séance de section et de fixer à 65 % la teneur en saccharose des sucres roux.

M. SILZ fait observer que le chiffre de 65 % ne correspond pas à la teneur en saccharose, mais au rendement du sucre en sucre raffiné, rendement qui se calcule d'une façon particulière. Un sucre ne contenant que 65 % de saccharose serait extrêmement impur et se présente rarement dans le commerce. D'après les usages commerciaux du marché de Paris, le rendement minimum de ces sucres est de 65 kilos de sucre raffiné par 100 kilos de sucre roux.

M. Armand GAUTIER propose d'élever la limite jusqu'à 70 %.

M. E. ROUX réplique que, si l'on peut extraire réellement d'un sucre roux 65 % de sucre raffiné, c'est que ce sucre contient une pro-

portion de saccharose bien supérieure à 65 %. Si l'on fixe la limite à 65 %, on peut être à peu près certain que c'est le minimum qui puisse être atteint. Il n'y a donc aucun inconvénient à prendre ce chiffre pour base de la définition.

M. A. SAULEAU, *président de la chambre syndicale des brûleurs de cafés* (Paris), estime que l'expression de « sucre roux » n'est pas complète. Certains sucres exotiques, ceux de la Guadeloupe par exemple, qui contiennent de 80 à 90 % seulement de saccharose et ne peuvent donc rentrer dans les deux premières catégories de sucres déjà définies, ne sont pas roux de second jet, mais parfaitement blancs. Il ne suffit donc pas de parler des sucres roux : il faut dire « sucres roux et sucres exotiques ».

M. Armand GAUTIER et M. POTTEVIN proposent de remplacer l'expression de « sucres roux » par l'expression de « sucres imparfaitement cristallisés ».

M. SILZ objecte que le sucre est une matière cristallisée. En l'examinant à la loupe, on peut, il est vrai, constater autour des cristaux de sucre la présence d'un peu de mélasse. Au point de vue scientifique, l'expression proposée peut être juste, mais elle n'est pas commerciale.

M. F. DUPONT, *président de l'Association des chimistes de sucrerie et distillerie de France et des Colonies* (Paris), propose d'adopter l'appellation commune de « sucres de bas titrage » donnée aux sucres roux par opposition au sucre raffiné et au sucre blanc.

M. POTTEVIN déclare se rallier à cet amendement.

M. LANGUEPIN appuie l'amendement DUPONT et propose de dire « sucre de bas titrage roux et exotique ».

M. DUPONT objecte qu'il serait plus exact de dire « ou exotique » : en effet tous les sucres de bas titrage sont roux, mais tous ne sont pas exotiques.

Cette proposition ne rencontre plus aucune objection.

Le paragraphe 3 mis aux voix avec l'amendement DUPONT est adopté comme suit :

Le sucre de bas titrage roux ou exotique doit contenir au moins 65 % de saccharose.

GLUCOSE

La définition arrêtée en séance de section est inscrite au tableau comme suit :

« Le glucose, sucre de raisin ou sucre de fécule, est le produit de transformation de l'amidon des céréales par de l'eau acidulée ; toutes les matières amylacées peuvent être admises pour cette fabrication.

Le glucose du commerce est un mélange qui peut contenir, en proportion variable, du glucose et de la dextrine avec certaine proportion d'eau et tolérance d'une petite quantité de matières minérales ou organiques et d'une légère acidité indispensable à la blancheur des glucoses. »

Le paragraphe 1 est mis en discussion.

M. ROCHE, de la délégation bellénique, estime qu'il eût été difficile d'employer, pour désigner le glucose, une dénomination plus impropre que celle de sucre de raisin. Il entre, en effet, dans la fabrication de ces produits toute sorte de matières, sauf le raisin. Cette dénomination inexacte permettrait d'induire le consommateur en erreur et de donner une fausse étiquette à quantité de préparations, notamment aux marmelades, confitures etc. à base de glucose de matières amylacées. M. ROCHE propose la suppression des mots « sucre de raisin », se réservant de présenter ultérieurement une définition spéciale du sucre de raisin proprement dit.

Aucune objection n'est faite à cette proposition.

Le paragraphe 1 de la définition est mis aux voix, avec l'amendement suppressif de M. ROCHE, et adopté comme suit :

Le **GLUCOSE** ou **SUCRE DE FÉCULE** est le produit de transformation de l'amidon des céréales par de l'eau acidulée ; toutes les matières amylacées peuvent être admises pour cette fabrication.

Le paragraphe 2 est mis en discussion.

M. E. ROUX estime ce complément inutile ; il est en outre incomplet et il serait très difficile d'établir une liste limitative, sans intérêt, du reste, pour le consommateur. Il demande la suppression du paragraphe 2.

L'amendement suppressif de M. E. ROUX mis aux voix est adopté.

M. SILZ expose que, dans le projet déposé avant le Congrès par les chambres syndicales du commerce des sucres, la définition était complétée par un paragraphe ainsi conçu :

« Les glucoses sont livrés à la consommation sous deux formes distinctes :

- a) A l'état solide, sous le nom de glucose massé ou concret.
- b) A l'état de sirop, sous le nom de glucose cristal.

Le glucose cristal et le glucose massé sont définis par leur composition chimique :

	Glucose cristal	Glucose massé
Eau.....	18 à 25 %	18 à 25 %
Glucose	35 à 45 %	65 à 75 %
Dextrines	35 à 45 %	8 à 15 %
Matières minérales « maximum »	1 %	maximum 1,5 %
Acidité..... »	0,2	» 0,5 %

Ils renferment des composés albuminoïdes, des sels de chaux, de soude, de potasse, d'alumine et de fer à l'état de chlorures, phosphates, sulfates et carbonates, ainsi que des acides tartrique, citrique, acétique ou chlorhydrique.

Le glucose peut être azuré avec des matières colorantes autorisées. »

La veille, l'assemblée n'a pas estimé devoir maintenir ce paragraphe. M. SILZ est d'avis de ne pas simplifier à l'excès la définition, car on risquerait de supprimer des indications nécessaires pour le chimiste chargé d'examiner la composition du glucose. Il propose de rétablir le tableau dont il vient de donner lecture, en supprimant seulement ce qui a trait à la proportion de dextrines, ceci pour tenir compte du fait signalé la veille par l'un des congressistes que, dans certains pays, en Allemagne notamment, on fabrique des glucoses renfermant très peu de dextrines.

M. le Président fait observer que ce tableau est une véritable formule qui peut difficilement être discutée actuellement. Mieux vaudrait en ajourner l'examen jusqu'à la discussion sur les manipulations.

M. SILZ déclare se rallier à l'opinion du Bureau, à condition que les chiffres proposés par les fabricants de glucose soient soumis à l'examen du prochain Congrès.

M. le Président propose de laisser subsister le tableau, moins les chiffres dont M. Silz demande la suppression (dextrines), comme texte d'un vœu, dont il serait donné acte aux fabricants de glucose.

M. SILZ accepte cette proposition, qui ne rencontre aucune objection.

Il est donné acte à M. SILZ du vœu émis comme suit, au nom des fabricants de glucose :

Les glucoses sont livrés à la consommation sous deux formes distinctes :

- a) A l'état solide sous le nom de *glucose massé ou concret*.
- b) A l'état de sirop, sous le nom de *glucose cristal*.

Le glucose cristal et le glucose masse doivent être définis par leur composition chimique :

	Glucose cristal	Glucose masse
Eau.....	18 à 25 %	18 à 25 %
Glucose.....	35 à 45 %	65 à 75 %
Matières minérales « maximum ».	1 %	maximum 1,5 %
Acidité.....	0,2 %	» 0,5 %

Ils peuvent renfermer des composés albuminoïdes, des sels de chaux, de soude, de potasse, d'alumine et de fer à l'état de chlorures, phosphates, sulfates et carbonates, ainsi que des acides tartrique, citrique, acétique ou chlorhydrique.

Le glucose peut être azuré avec des matières colorantes autorisées

SUCRE DE RAISIN

M. ROCHE, de la *délégation hellénique*, revient sur la question du *sucré de raisin*. Jusqu'à aujourd'hui, l'attribution abusive de la dénomination de sucre de raisin aux glucoses de matières amylacées, n'a pu avoir d'autre inconvénient que d'induire le consommateur en erreur. Il n'en est plus de même actuellement, où le sucre de raisin proprement dit, extrait des raisins secs, se trouve dans le commerce et où la confusion faite au sujet de ce produit peut menacer la production d'une nation entière, la Grèce. Rien n'établit du reste que d'autres nations ne trouveront pas, un jour, moyen d'utiliser le sucre de raisin extrait de ce fruit même et d'écouler ainsi une partie de l'excédent de la production vinicole. Une définition du vrai sucre de raisin s'impose donc. M. ROCHE propose d'arrêter cette définition comme suit :

« La dénomination de sucre de raisin ne doit pas être appliquée au sucre provenant d'autres matières que le raisin. »

Le sucre de raisin est livré à la consommation à l'état solide ou à l'état liquide, qu'il soit composé de glucose de raisin, de lévulose ou du mélange de ces deux sortes de sucre.»

MM. BORDAS, Armand GAUTIER et E. ROUX appuient la proposition de M. ROCHE contre laquelle aucune objection n'est formulée.

La définition mise aux voix est adoptée comme suit :

La dénomination de **SUCRE DE RAISIN** ne doit pas être appliquée au sucre provenant d'autres matières que le raisin.

Le **SUCRE de RAISIN** est livré à la consommation à l'état solide ou à l'état liquide, qu'il soit composé de glucose de raisin, de lévulose ou du mélange de ces deux sortes de sucre.

Les définitions suivantes sont adoptées sans discussion.

Le **SUCRE INTERVERTI** est le produit de transformation du sucre de canne ou de betterave en un mélange de dextrose et de lévulose.

La dénomination de **CANDI** (ou maillettes) doit être réservée exclusivement au sucre obtenu par cristallisation au repos en un temps relativement considérable et avec faible rendement.

Les **CANDIS ROUX-PAILLE** sont les sucres obtenus, soit par la mise en œuvre de sucres bruts colorés par eux-mêmes, soit par une cuisson spéciale.

MIEL

La définition arrêtée en séance de section est inscrite au tableau comme suit :

« Le miel est le produit pur amassé dans les cellules des ruches par les abeilles qui n'ont pas été nourries artificiellement pendant l'époque de production du miel. »

La discussion est ouverte.

M. SCHWAB, expert en denrées alimentaires à Douanne, délégué du Canton de Berne, expose qu'après la réunion de la veille, quelques apiculteurs, qui avaient voté la définition proposée, ont eu quelque doute sur sa parfaite exactitude. Ils ont reconnu qu'elle était erronée en ce sens que, si l'abeille recueille en dehors de la ruche plusieurs matières premières, elle ne les transforme pas toutes en miel. Le pollen par exemple est bien déposé dans les cellules, mais n'est pas transformé en miel. Il vaudrait ainsi mieux définir le miel « la substance que les abeilles produisent en transformant les sucs sucrés recueillis sur les végétaux et qu'elles emmagasinent dans les rayons. » Si l'on adopte cette définition, toutes les matières qui ne sont pas exclusivement récoltées dans les fleurs ou dans d'autres parties des végétaux, et notamment les nourritures artificielles que certains fabricants donnent aux abeilles pour augmenter leur production, seront exclues implicitement de la notion de miel pur.

M. POTTEVIN appuie l'observation de M. SCHWAB. Les abeilles transportent volontiers dans la ruche des produits autres que le suc des végétaux. Il cite le cas d'un fabricant de miel, qui avait établi ses ruches contre le mur mitoyen d'une raffinerie ; ce fabricant disait

couramment que ses abeilles lui apportaient quelques kilos de sucre par jour.

M. ROCHE fait observer, qu'en dehors des cas où le fabricant nourrit artificiellement ses abeilles pour augmenter la quantité de miel — ce qui constitue une falsification — il y a des cas où la nourriture artificielle devient indispensable pour sauver les abeilles de la famine. Ce cas se présente souvent dans les pays chauds : à de certains moments, il y a disette absolue de fleurs et plutôt que de laisser périr l'abeille, il faut la nourrir artificiellement. Cette pratique n'a rien de frauduleux.

M. PRÉVOST, *délégué de la société romande d'apiculture* (Genève), reconnaît l'exactitude du fait signalé par M. ROCHE, mais fait remarquer que si l'on est parfois obligé de nourrir artificiellement les abeilles, ce n'est, en général, pas au moment de la récolte.

M. E. ROUX demande le maintien de la définition arrêtée en séance de section. L'inconvénient d'admettre dans les miels purs la présence de quelques grains de pollen est minime. Le miel n'est en effet pas un produit chimiquement pur et la présence de pollen dans un miel est peut-être le meilleur des certificats d'origine. La nouvelle définition proposée par M. SCHWAB ne lui paraît pas exacte ; les abeilles ne transforment pas les suc, elles les prennent et les transportent tels quels dans la ruche.

M. SCHWAB réplique que la définition qu'il propose a été arrêtée, entre apiculteurs, après mûre réflexion. Répondant à l'objection de M. E. ROUX, il fait observer que l'abeille dépose dans son jabot, autrement dit dans son premier estomac, le suc qu'elle a recueilli sur les végétaux et qu'elle dégorge en arrivant à la ruche. *Dans le jabot, il se fait une première transformation* ; il n'est donc point inexact de dire que le miel est la substance que les abeilles produisent « en transformant » les suc sucrés recueillis sur les végétaux.

En ce qui concerne la nourriture artificielle, il faut fourrager les abeilles chaque année, mais cela doit se faire *après* la récolte, à l'entrée de l'hiver, pour obtenir de fortes ruches. Au printemps, les abeilles vont amasser les suc qu'elles transforment en miel et la qualité du produit ne se ressent pas du fait qu'elles ont été artificiellement nourries, à l'entrée de l'hiver. Il y a, il est vrai, de mauvaises années, dans lesquelles l'abeille ne trouve pas dans la nature les matières premières nécessaires à la fabrication du miel. L'apiculteur se trouve alors placé devant cette alternative : ou laisser mourir ses abeilles, ou les fourrager à l'époque où elles doivent produire le

miel. Dans ce cas, l'apiculteur sérieux doit donner artificiellement aux abeilles une nourriture suffisante pour leur permettre de vivre, mais il ne doit pas faire de récolte en automne et ne doit, en tous cas, pas vendre le produit comme miel pur. Pour ces motifs, M. SCHWAB maintient son amendement.

M. ZIMMERMANN, *délégué de l'Imker-Verein* (Fribourg-en-Brisgau), appuie, dans les termes suivants, l'argumentation de M. SCHWAB : Auch ich habe den Antrag auf Feststellung, wie sie soeben verteidigt worden ist, mitgestellt. Wir alle sind solidarisch der Ansicht, dass nur das als Honig in verkehrstechnischem Sinne gelten kann, was die Bienen direkt von lebenden Pflanzen gesammelt, verarbeitet und in den Zellen abgeschieden haben. Ich nehme an, insbesondere das Entstammen von lebenden Pflanzensäften sei in der Definition in dem Ausdruck « végétaux » genügend zum Ausdruck gekommen. Damit jedoch jeder Zweifel darüber beseitigt wird, wäre ich dankbar, wenn auch von dritter Seite eine diesbezügliche Aeusserung erfolgen würde, damit sie festgelegt werden könnte. Durch die Fütterung der Bienen mit Zuckerlösungen oder anderen Stoffen als reinem Honig kann Honig nicht erzeugt werden.

M. TAÏROFF, de la *délégation officielle russe*, appuie la proposition de MM. SCHWAB et ZIMMERMANN. En Russie, la question a été étudiée par une commission qui est arrivée à des conclusions semblables à celles développées par le précédent orateur, notamment en ce qui concerne l'exclusion de la nourriture artificielle.

M. E. Roux déclare, se rallier à l'amendement de M. SCHWAB qui, toute réflexion faite, lui paraît préférable à la définition arrêtée en séance de section.

L'amendement SCHWAB est mis aux voix et adopté comme suit :

Le MIEL est la substance que les abeilles produisent en transformant les sucs sucrés recueillis sur les végétaux et qu'elles emmagasinent dans les rayons.

SIROPS

La définition arrêtée en séance de section est inscrite au tableau comme suit :

« Les sirops pur sucre sont des liquides formés par des solutions de sucre cristallisable (saccharose) soit dans de l'eau pure, soit dans du jus

de fruits, soit dans des infusions végétales, soit dans des solutions aqueuses ou alcooliques de substances parfumées extraites des végétaux.

Ces sirops peuvent être colorés ou non (colorants végétaux non nuisibles), acidulés ou non (acides organiques non nuisibles) ».

La discussion est ouverte.

M. PILLET, *président du syndicat central des huiles essentielles et matières premières aromatiques* (Paris), explique que, la veille, la majorité des intéressés a estimé devoir ajouter à la définition proposée par la délégation française le mot *alcooliques* (solutions aqueuses ou alcooliques). Il y a, en effet, beaucoup d'extraits de végétaux que l'on n'obtient pas uniquement au moyen de l'eau ; on est obligé d'employer l'alcool, par exemple, pour le sirop de citron. En France, le règlement d'administration publique autorise les fabricants à aromatiser le sirop de citron au moyen d'alcoolat de citron. D'autre part, les fabricants demandent à pouvoir *aciduler* les sirops au moyen d'acides organiques non nuisibles et à les *colorer* avec des substances non nuisibles. M. PILLET estime que le Congrès doit admettre cette tolérance, comme il l'a fait pour les liqueurs.

M. POTTEVIN demande de faire, avant tout, une distinction entre les sirops préparés exclusivement avec du suc de fruits et du sucre, et les sirops fabriqués au moyen d'une solution de sucre aromatisée. Il propose de définir les *sirops de fruits*, comme suit :

« Les sirops de fruits pur sucre sont le produit de la dissolution du saccharose dans le jus des fruits. »

La proposition de M. POTTEVIN mise aux voix est adoptée.*

La discussion est ouverte à nouveau sur la définition générale des sirops.

M. le Président fait observer à M. PILLET que la définition proposée présente le danger de permettre de vendre, sous le nom de sirops, des liqueurs suralcoolisées : il estime qu'il faudrait déterminer la quantité maxima d'alcool que les sirops peuvent contenir.

M. PILLET accepte la suppression du mot « alcooliques » sous réserve que les sirops puissent être aromatisés avec des alcools dont la quantité resterait à déterminer.

M. MURAOUR, *délégué de l'Union suisse des liquoristes et négociants en spirilieux* (Genève), estime que le mot « alcooliques » doit être maintenu, car il existe de nombreux sirops qui ne peuvent être fabriqués sans alcoolat pour les aromatiser.

* Voir la définition complète page 159.

M. MARTIN, *délégué de l'Association générale des pharmaciens de France*, demande également le maintien du mot « alcooliques », ne fût-ce que pour ne pas exclure le sirop de punch qui figure dans le codex français.

M. E. ROUX estime que le mot « alcooliques » peut être maintenu, mais est d'avis — pour parer à l'inconvénient signalé par M. le Président — de spécifier que l'alcoolat n'interviendra que d'une manière accessoire dans la fabrication des sirops qui ne pourront contenir d'alcool en quantité importante.

M. MURAOUR propose de dire « *que l'alcool n'intervient que comme dissolvant.* »

M. MARTIN se rallie à cette motion complétée par les mots « *sauf dans le sirop de punch.* »

Le paragraphe 1 de la définition est mis aux voix et adopté.

La motion proposée par MM. MURAOUR et MARTIN est mise aux voix et adoptée.

Le paragraphe 2 de la définition est mis en discussion.

M. PILLET maintient le point de vue des fabricants de sirops et expose de nouveau que l'autorisation de colorer et d'aciduler le sirop doit faire partie intégrale de la définition, comme cela a été admis pour les liqueurs.

M. E. ROUX fait observer qu'il n'y a, à cet égard, aucun rapport entre les liqueurs et les sirops. Pour les liqueurs, la question de coloration n'a pas d'importance commerciale, car il n'existe pas dans le commerce deux liqueurs identiques, l'une colorée et l'autre pas ; certaines liqueurs sont toujours colorées, d'autres toujours incolores.

M. PILLET proteste, citant l'exemple de l'absinthe verte et de l'absinthe blanche.

M. E. ROUX réplique que ce sont là deux liqueurs différentes, qui se vendent chacune pour ce qu'elle est, l'une comme absinthe blanche, l'autre comme absinthe verte. Il n'en est pas de même pour les sirops. Un fabricant peut vendre du sirop de groseilles, fait uniquement de suc de fruits et de sucre, ni acidulé, ni coloré. Son concurrent vend du sirop acidulé et coloré. Extérieurement, les deux sirops auront la même apparence et le consommateur ne pourra distinguer celui qui est fait de pur jus de fruits de celui qui contient de l'acide tartrique et un colorant. Il est important que la

définition établisse la distinction entre ces deux produits. Le sirop, par définition, doit être un produit naturel, non coloré, ou acidulé artificiellement. Que les fabricants de sirops demandent que les pratiques non nuisibles soient tolérées, soit ; mais il n'y a là qu'un vœu, dont le Congrès peut prendre acte, mais qui ne doit pas être incorporé dans la définition.

Le paragraphe 2 mis aux voix est rejeté.

Le Congrès décide toutefois de prendre acte du vœu présenté par les fabricants de sirops.

M. ROCHE, de la délégation hellénique, expose, que les raisons mêmes qui ont décidé le Congrès à établir une définition spéciale du sucre de raisin militent, en faveur d'une distinction à faire entre les *sirops de raisin* et les sirops pur sucre. Les sirops à base de sucre de raisin, constituent un produit pur et un aliment naturel, possédant les mêmes propriétés nutritives que le sirop pur sucre. Il propose, en conséquence, la définition suivante des sirops de raisin :

« Les sirops de raisin sont des liquides formés de solutions aromatisées ou non de sucre de raisin dans l'eau. »

Cette proposition est admise sans discussion.

Les définitions des sirops sont, en conséquence, arrêtées comme suit :

Les **SIROPS DE FRUITS PUR SUCRE** sont le produit de la dissolution du saccharose dans le jus des fruits.

Les **SIROPS PUR SUCRE** sont des sirops formés par des solutions de sucre cristallisable (saccharose), soit dans de l'eau pure, soit dans des infusions végétales, soit dans des solutions aqueuses ou alcooliques de substances acides ou parfumées extraites des végétaux.

Il est entendu toutefois que l'alcool n'intervient que comme dissolvant, sauf dans le sirop de punch.

Les **SIROPS DE RAISIN** sont des liquides formés de solutions aromatisées ou non de sucre de raisin dans l'eau.

Il est pris acte du vœu suivant émis par les fabricants de sirops :

Les *sirops* doivent pouvoir être colorés par des colorants non nuisibles acidulés par des acides organiques non nuisibles.

CAFÉ

M. CRISTIANI passe la présidence à M. TAIROFF, de la délégation officielle russe.

La définition du *café vert* adoptée en séance de section est inscrite au tableau comme suit :

« *Le café est la graine presque complètement débarrassée de sa coque du caféier (Coffea arabica ou Coffea liberica) et autres caféiers du genre coffea.* »

M. FRANÇOIS DELONCLE, *ministre plénipotentiaire, député de la Cochinchine, représentant de syndicats colouiaux* (Paris), demande d'ajouter une réserve stipulant *que le café ne doit pas être privé de sa caféine*. Un procédé moderne, qui constitue une fraude très dangereuse, consiste à priver artificiellement le café vert de sa caféine. Le café ainsi traité a l'apparence extérieure et l'odeur du café naturel ; rien n'avertit l'acheteur qu'il lui manque un de ses éléments essentiels, la caféine, qui est vendue séparément et sur le prix de laquelle le fraudeur réalise des bénéfices élevés. Une société puissante s'est fondée récemment en Europe pour fabriquer des cafés de ce genre ; elle se propose d'opérer au Brésil. Il faut que la définition adoptée par le Congrès protège le consommateur contre une fraude semblable.

M. HEILBORN, *délégué du Brésil*, remercie M. DELONCLE de l'information qu'il vient de donner, mais ajoute qu'il avait lui-même déjà signalé ces faits, la veille, à la séance de section.

M. DOMERGUE, *professeur à l'École de médecine, expert des tribunaux* (Marseille), objecte qu'il existe des cafés, notamment ceux de Madagascar, qui, — à l'état naturel — ne possèdent pas de caféine : il n'estime donc pas que la définition générale puisse exclure les cafés sans caféine.

M. E. ROUX fait observer que la proposition de M. DELONCLE ne vise que les cafés *artificiellement privés* de leur caféine.

Ainsi interprété, l'amendement ne soulève plus aucune objection.

La définition et l'amendement mis aux voix sont adoptés comme suit :

Le CAFÉ est la graine presque complètement débarrassée de sa coque du caféier (coffea arabica ou coffea liberica) et autres caféiers genre coffea et non privée de sa caféine.

CAFÉ TORRÉFIÉ ET CAFÉ MOULU

Sur la proposition de M. HEILBORN, *délégué du Brésil*, le Congrès adopte sans discussion les définitions suivantes :

Le **CAFÉ TORRÉFIÉ** est le café qui, par l'action de la chaleur, a pris une coloration brune et où s'est développé l'arome caractéristique.

Le **CAFÉ MOULU** doit être obtenu exclusivement avec des grains de café torréfié.

CAFÉ BOISSON

M. HEILBORN propose de définir le *café boisson*. La veille, cette proposition a été rejetée sous prétexte que le Congrès ne pouvait se mêler de cuisine. Il estime qu'il y a là une erreur et que le Congrès ne peut refuser de définir un des produits alimentaires les plus répandus. Il propose, en conséquence, la définition suivante :

« *Ne peut être qualifié de café boisson que le liquide préparé avec de l'eau bouillante et de la graine de café torréfiée et moulue.* »

M. E. ROUX appuie la proposition HEILBORN. On vend actuellement, sous le nom de café, un produit dans lequel il entre souvent tout sauf du café. C'est un abus qui doit cesser et quand même la manifestation du Congrès ne ferait pas mettre un gramme de chicorée de moins dans le café que nous buvons, il est bon que le Congrès affirme que le café doit être du café.

M. A. SAULEAU, *président de la chambre syndicale des brûleurs de café* (Paris), se déclare partisan de la proposition de M. HEILBORN, déjà soutenue par M. E. ROUX. Il fait toutefois observer que, dans le Nord, le consommateur exige que son café ait un goût spécial qui ne s'obtient que par un mélange. Peut-être serait-il utile d'insérer une réserve au sujet des coutumes des gens du Nord, qui malheureusement ne sont pas représentés au Congrès et dont une décision radicale pourrait bouleverser les usages.

M. E. ROUX réplique que le Congrès n'a pas à redouter l'effet de sa décision. Réuni pour définir l'aliment pur, il a justement pour tâche de réagir contre des habitudes qui entraînent des abus.

M. SEIGNEURIE, *directeur de l'Épicier* (Paris), se déclare partisan du café pur, mais rappelle que beaucoup de gens, en France

et à l'étranger, veulent un mélange. Le cafetier est obligé de corser son café pour satisfaire au goût de ses clients. Il faut tenir compte de ces faits et ne pas aller trop loin, en faisant une manifestation qui pourrait troubler les usages et donner une besogne considérable aux chimistes et aux tribunaux.

M. WALES estime qu'il faut envisager la question non seulement au point de vue commercial, mais au point de vue social. Lorsqu'un rentier va prendre son café, il le paie en moyenne 30 à 40 centimes et peut, pour ce prix, exiger du café pur. Il n'en est pas de même de l'ouvrier qui paie sa tasse de café 10 centimes. Or que peut-on lui donner pour ce prix ?

M. SAULEAU proteste contre l'opinion de M. WALES et déclare que, pour 10 centimes, on peut largement fournir une tasse de café pur. Pour le prix de 5 francs le kilo, on peut avoir d'excellent café. Avec ce produit-là, une tasse de café revient à 4 centimes ; si l'on ajoute le sucre, il reste sur le prix de 10 centimes, un bénéfice honnête pour le marchand.

M. ROOS ajoute que la plupart des débits à bon marché emploient de la brisure de café qui n'est pas moins bonne que le café en grains, mais revient à un prix bien inférieur.

M. CASIEZ-BOURGEOIS, *fabricant de chicorée à Cambrai*, objecte qu'il ne faut pas oublier le prix du charbon et le coût du service. En outre, dans le Nord, dans les Flandres, on donne à l'ouvrier pour ses 10 centimes, non seulement une tasse de café, mais 2 morceaux de sucre et un petit verre d'alcool.

M. HEILBORN rappelle que le Congrès a pour but de définir les produits purs et doit remplir sa tâche, sans s'occuper du goût des uns et des autres. Le dernier orateur vient de citer les nécessités de la population du Nord de la France. M. HEILBORN n'estime pas que l'alcool soit nécessaire à l'ouvrier et croit, au contraire, que si la population ouvrière s'habitue à prendre des boissons non alcooliques, elle ne s'en porterait que mieux. En revenant à la question même, il est indiscutable qu'il faut exiger la pureté pour le café comme pour tout autre aliment.

M. E. ROUX, répondant d'abord à M. WALES, estime que l'un des meilleurs services à rendre à la classe ouvrière est de ne pas la nourrir d'illusions. Il faut donc dire à l'ouvrier que ce qu'on lui vend pour du café n'en est pas ; on le trompe, en effet, en lui servant sous ce nom de la chicorée même excellente, comme on tromperait tout consommateur en

lui vendant un vin mousseux quelconque sous le nom de vin de Champagne. Quoi qu'il en soit, la question n'est pas là. Le Congrès n'a pas à rechercher si, pour 10 centimes, on peut ou l'on ne peut pas donner une tasse de café pur ; ce qu'il doit dire c'est que le café *vendu comme tel* doit être du café. La question est tellement simple qu'elle ne comporte pas une discussion de cette longueur et l'on pourrait interpréter d'une singulière façon le fait qu'il ait fallu autant de peine à un Congrès de l'aliment pur pour reconnaître cette vérité que le café doit être du café.

M. SEIGNEURIE estime que le Congrès est en train d'innover et va trop loin. Jamais, jusqu'à ce moment, il ne s'est occupé de cuisine. Le matin, l'assemblée a défini le chocolat : personne n'a eu l'idée de proposer une définition du chocolat du matin ou du chocolat glacé. Il faut agir de même pour le café.

M. de BORSSAT, *avocat à la Cour d'appel de Paris*, se joint à l'observation de M. SEIGNEURIE. Ce n'est plus une définition que l'on demande au Congrès, c'est une recette. Or un code alimentaire n'est pas un livre de cuisine. Que le Congrès reste dans son rôle et ne confonde pas Cujas et Brillat Savarin !

M. Armand GAUTIER combat l'opinion de MM. SEIGNEURIE et de BORSSAT. Il n'y a pas de comparaison possible entre le chocolat et le café. Le chocolat se consomme tel qu'il sort de la fabrique ; comme tel, il est un aliment et peut être défini. Il n'en est pas de même du café. Le café ne se consomme qu'à l'état de boisson, c'est donc la boisson qui constitue l'aliment et qui doit être définie.

La clôture est demandée.

La définition du café boisson est mise aux voix et adoptée comme suit :

Ne peut être qualifié de CAFÉ BOISSON que le liquide préparé avec de l'eau bouillante et de la graine de café torréfiée et moulue.

M. HEILBORN émet le vœu suivant :

Le café mis en vente doit être désigné par le nom du pays d'origine. En cas de mélange de plusieurs qualités différentes, l'indication de chacune d'elles devra être exigée, ainsi que la proportion dans laquelle chacune fait partie du mélange.

De nombreux congressistes, notamment MM. SAULEAU, LHERNAULT, (de la maison MAYER et LHERNAULT), Émile BERGER (le Havre), J. DEBRAY,

président de la chambre syndicale des cafés avec primes, protestent contre l'admission de ce vœu.

M. E. ROUX fait observer que le Congrès n'est pas compétent pour statuer sur cette proposition d'ordre législatif. Le Congrès ne peut que suivre la procédure déjà adoptée pour d'autres vœux semblables, c'est-à-dire en donner acte à l'auteur.

Cette proposition est admise et il est donné acte à M. HEILBORN du vœu formulé plus haut.

SUCCÉDANÉS DU CAFÉ

La définition arrêtée en séance de section est inscrite au tableau comme suit :

« Les succédanés du café sont essentiellement des produits d'origine végétale, destinés à être employés seuls ou mélangés entre eux. Ils sont torréfiés comme le café et donnent par infusion dans l'eau chaude des liquides plus ou moins colorés, plus ou moins empyreumatiques. »

La discussion est ouverte.

M. DOMERGUE, *professeur à l'École de Médecine de Marseille*, combat l'expression de « succédanés ». Ce terme est un terme technique qui s'applique à un médicament pouvant remplacer un autre médicament. On ne peut donc appeler succédané du café qu'un produit renfermant un principe actif semblable à celui du café — la caféine — comme par exemple le thé, le maté, le kola, etc. La chicorée et d'autres produits analogues, qui ne renferment aucun principe actif semblable, ne peuvent donc être classés parmi les succédanés du café.

M. CASIEZ-BOURGEOIS objecte que, la veille, il a été décidé, après longue discussion, de conserver le terme de « succédanés ». Ce terme figure dans le programme même du Congrès ; la question de savoir si un terme, en quelque sorte officiellement adopté, peut encore être discuté est douteuse. Ce terme est du reste usité partout ; il figure dans les règlements de divers pays, il est employé dans toutes les expositions et ceux qui demandent la suppression de cette expression n'en proposent aucune pour la remplacer. M. CASIEZ-BOURGEOIS demande de maintenir le terme de succédanés du café.

M. SAULEAU estime ce terme impropre. Si le Congrès croit devoir le maintenir, il demande que, le nom de succédané du café ne puisse en tous cas pas être inscrit sur le produit lui-même.

M. Armand GAUTIER, comme MM. DOMERGUE et SAULEAU, juge impropre le terme de succédanés du café. L'expression juste, qu'il propose d'adopter, est *remplaçant du café*.

M. POTTEVIN estime également que le terme de succédanés est incorrect et ne s'applique ni à la chicorée, ni aux produits similaires que l'on emploie pour faire une infusion ressemblant au café. Ce sont des produits spéciaux ayant leur existence propre. On les a considérés jusqu'ici comme des satellites du café ; il appartient au Congrès de leur rendre leur dignité, en les individualisant.

M. E. Roux propose de définir d'abord la chicorée et d'appliquer ensuite aux produits jusqu'ici qualifiés de succédanés du café le nom général de « *produits similaires de la chicorée*. »

Cette proposition mise aux voix est adoptée.

La définition de la chicorée est adoptée sans discussion comme suit :

La **CHICORÉE** est la racine de la chicorée dite sauvage (*cichorium intybus*) convenablement nettoyée, touraillée, torréfiée, concassée, tamisée et enrobée ou non.

La définition des produits similaires est adoptée comme suit :

« Les **PRODUITS SIMILAIRES DE LA CHICORÉE** sont essentiellement des produits d'origine végétale, destinés à être employés seuls ou mélangés entre eux. Ils sont torréfiés comme le café et donnent, par infusion dans l'eau chaude, des liquides plus ou moins colorés, plus ou moins empyreumatiques.

M. le professeur Raphaël BLANCHARD, *membre de l'Académie de Médecine, membre fondateur de la Société Universelle de la Croix-Blanche et président d'honneur du Congrès*, est introduit et prend place au Bureau, aux applaudissements de l'assemblée.

THÉ ET MATÉ

Le Congrès adopte sans discussion les définitions suivantes :

Le **THÉ** est la feuille d'un arbuste originaire de Chine (*camélia thea* ou *thea chinensis*). il est livré à la consommation sous différents aspects, suivant sa provenance ou sa préparation.

Le **MATÉ** est le produit constitué par les feuilles et les tiges desséchées et grillées de l'*Ilex paraguayensis*.

MOUTARDE

Les définitions arrêtées en séance de section sont inscrites au tableau comme suit :

« 1° *La moutarde est le produit obtenu par le broyage des graines de moutardes noires (brassica nigra), brunes (brassica juncea) et blanches (sinapis alba).* »

« 2° *Les moutardes en poudre sont les farines des graines ci-dessus blutées ou non.* »

« 3° *Les moutardes en pâte sont composées de ces farines additionnées de verjus, de vin blanc, de vinaigre, ou d'un mélange de ces liquides avec de l'eau.* »

La discussion est ouverte.

M. Henry POUPON, *président du syndicat des fabricants de moutarde, vinaigres, condiments et conserves de Dijon et de la Côte-d'Or*, propose de compléter la première définition en ajoutant à la fin « *ou de leur mélange* ». Les graines de moutarde sont en effet de provenance très différente et l'on est fréquemment obligé de les mélanger pour obtenir un produit parfait.

La définition n° 1 et l'amendement de M. POUPON mis aux voix sont adoptés :

La définition n° 2 mise aux voix est adoptée sans discussion.

La définition n° 3 est mise en discussion.

M. BOULLY, *délégué du syndicat des fabricants de moutarde, vinaigres, condiments et conserves de Dijon et de la Côte-d'Or (Meursault)*, fait observer que le sel, qui est un élément essentiel de la composition des moutardes en pâte, a été omis. Il propose d'amender la définition par adjonction des mots « *et du sel* »

Cet amendement mis aux voix est adopté.

Les définitions des moutardes sont ainsi arrêtées comme suit :

La MOUTARDE est le produit obtenu par le broyage des graines des moutardes noires (*brassica nigra*), brunes (*brassica juncea*) et blanches (*sinapis alba*) ou de leur mélange.

Les MOUTARDES EN POUDDRE sont les farines des graines ci-dessus blutées ou non.

Les MOUTARDES EN PÂTE sont composées de ces farines additionnées de verjus, de vin blanc, de vinaigre ou d'un mélange de ces liquides avec de l'eau et du sel.

ÉPICES

La définition générale des épices est adoptée sans discussion comme suit :

On désigne sous le nom générique d'épices, des substances végétales d'origine indigène ou exotique, aromatiques ou d'une saveur chaude, piquantes, employées pour rehausser le goût des aliments ou y ajouter les principes stimulants qui y sont contenus.

D'importance commerciale variant avec les coutumes de chaque pays, les épices sont très nombreuses et doivent être définies chacune en particulier.

L'assemblée décide de définir en outre quelques-unes des principales épices.

POIVRE

La définition du poivre arrêtée en séance de section est inscrite au tableau.

M. BIGNON, de la maison Bignou et André (Paris), signale le fait que depuis longtemps on vend sous la désignation de *poivre de fantaisie* ou parfois même de *poivre* tout court, un produit qui n'est pas du poivre pur, mais un mélange de graines de poivre noir et de graines de mauvaise qualité ou même de matières inertes, mélange dans lequel le poivre pur n'entre que pour une certaine proportion. Il demande que le Congrès constate le caractère abusif de ce procédé.

M. E. ROUX répond que le poivre étant un produit naturel, il ne peut exister le poivre de fantaisie. Tout ce qui est vendu comme poivre noir ou blanc, en grains ou en poudre, ne doit être que du poivre pur et naturel.

Le Congrès prend acte de cette déclaration qui ne soulève aucune objection.

Les définitions suivantes sont adoptées sans discussion.

LE POIVRE est la baie desséchée du *piper nigrum* cultivée généralement dans les Indes et l'Extrême-Orient. Le poivre est vendu commercialement sous les noms de poivre noir et de poivre blanc.

Le POIVRE NOIR est constitué par la baie du *piper nigrum*, cueillie avant maturité et desséchée, dont la zone externe devient alors rugueuse et prend une teinte noirâtre.

Le **POIVRE NOIR EN POUDRE** ne doit être composé que de baies de poivre noir broyées, pulvérisées, sans addition d'aucune matière.

Le **POIVRE BLANC** est formé par la baie du *pipper nigrum*, parvenue à maturité et dont la partie externe a été enlevée par les producteurs au moyen d'une opération de décortication appropriée.

CANNELLE

Le Congrès adopte sans discussion les définitions suivantes :

Les **CANNELLES** sont des écorces provenant de la tige de diverses plantes du genre *cinnamomum*, de la famille des laurinéés

La **CANNELLE de CHINE** est produite par le *cinnamomum cassia* Blume. Elle est beaucoup plus épaisse et est présentée en morceaux plus courts.

Sur la proposition de M. le Président, le Congrès décide :

De ne pas définir plus amplement les autres épices en ajoutant toutefois que l'énumération qui vient d'être faite n'est pas limitative.

M. DOMERGUE, fait observer que la motion générale adoptée présente une lacune. On vend en France et à l'étranger des *mélanges d'épices*. Il faut que le Congrès pose en principe que dans ces mélanges, vendus sous le nom « d'épices mélangées » il ne peut entrer que des épices. Il propose en conséquence de dire que « *les épices mélangées ne peuvent être composées que d'épices simples sans poudres inertes ou nocives.* »

M. SEIGNEURIE appuie la proposition de M. DOMERGUE et propose en outre de définir le mélange connu sous le nom de *quatre épices*.

M. POUPON fait observer que cette dénomination n'appartient plus à l'épicerie, mais à l'archéologie. On ne vend plus ce mélange que sous le nom d'*épices fines*.

M. SEIGNEURIE déclare retirer sa proposition.

La proposition DOMERGUE mise aux voix est adoptée comme suit :

Les **ÉPICES MÉLANGÉES** ne peuvent être composées que d'épices simples sans poudres inertes ou nocives.

M. BIGNON demande si l'emploi du *Santal rouge* dans la composition des épices est admis par le Congrès ?

Cette motion, appuyée par MM. GIRARD et BEAUVAIS, est mise aux voix et adoptée.

Le Congrès décide ainsi que le Santal peut être considéré comme une épice.

M. BAYERSDORF (Hanau), propose de définir encore le Safran.

La définition arrêtée en séance de section est adoptée sans discussion comme suit :

Le SAFRAN (*Crocus sativus*) est constitué par les filaments de couleur rouge orangé provenant des stigmates desséchés de la fleur accompagnés ou non des extrémités jaunies du style.

FARINE

La définition arrêtée en séance de section est inscrite au tableau comme suit :

« La dénomination de Farine, sans autre qualificatif, désigne exclusivement le produit de la mouture de l'amande du grain de froment nettoyé et industriellement pur.

Le produit de la mouture des autres graines, céréales, légumineuses, nettoyées et industriellement pures, sera désigné par le mot farine suivi du qualificatif indiquant l'espèce de graines, de céréales ou de légumineuses entrant en composition, soit à l'état isolé soit à l'état de mélange.

Devra être considérée comme pure la farine qui renfermera accidentellement :

a) *une très petite quantité de farine de céréales poussant avec le blé.*

En ce qui concerne le seigle, une quantité légèrement plus forte pourra être admise, mais seulement si l'on peut établir que les blés ayant servi à la production de la farine dont il s'agit, proviennent de régions spéciales qui fournissent des blés renfermant toujours une certaine quantité de seigle, qui ne peut être éliminée même par l'emploi des appareils de nettoyage les plus perfectionnés.

La proportion de cette farine étrangère, indépendante de la volonté du meunier, ne peut être fixée à priori, elle varie suivant les pays et suivant les années.

b) *une petite quantité de sable très fin provenant de fragments pierreux échappés au nettoyage des grains, comprise la plupart du temps entre 15 et 300 grammes par quintal. »*

La discussion est ouverte.

M. MIENCE, président du syndicat général de la boulangerie française, rappelle que, la veille, il a signalé la fraude qui consiste à ajouter

du riz à la farine. Si l'on est obligé de tolérer, dans la farine de froment industriellement pure, la présence d'une infime quantité de graines étrangères, cette tolérance ne doit s'entendre que des graines qui croissent ou peuvent croître avec le blé; or le riz ne croît nulle part avec le blé. Aussi sa présence, dans la farine, même en quantité minime, dénonce-t-elle indubitablement la fraude. Pour mieux préciser l'esprit de la définition, il propose de substituer aux mots : «une très petite quantité de farine de céréales poussant avec le blé», les mots «une très petite quantité de farine de graines étrangères croissant ou pouvant croître avec le blé.»

La définition ainsi amendée est mise aux voix et adoptée comme suit :

La dénomination de **FARINE, SANS AUTRE QUALIFICATIF** désigne exclusivement le produit de la mouture de l'amande du grain de froment nettoyé et industriellement pur.

Le produit de la mouture des autres graines, céréales, légumineuses, nettoyées et industriellement pures, sera désigné par le mot farine suivi du qualificatif indiquant l'espèce de graines, de céréales ou de légumineuses entrant dans la composition, soit à l'état isolé, soit à l'état de mélange.

Doit être considérée comme pure la farine qui renferme accidentellement :

A) Une très petite quantité de farine de graines étrangères, croissant ou pouvant croître avec le blé.

En ce qui concerne le seigle, une quantité légèrement plus forte peut être admise, mais seulement si l'on peut établir que les blés, ayant servi à la production de la farine dont il s'agit, proviennent de régions spéciales qui fournissent des blés renfermant toujours une certaine quantité de seigle, qui ne peut être éliminée par l'emploi des appareils de nettoyage les plus perfectionnés.

La proportion de cette farine étrangère, indépendante de la volonté du meunier, ne peut être fixée a priori; elle varie suivant les pays et suivant les années.

B) Une petite quantité de sable très fin provenant de fragments pierreux échappés au nettoyage des grains, comprise le plus souvent entre 15 et 300 grammes par quintal.

SEMOULES

M. le Président expose que, la veille, il a été décidé d'appliquer, sans autres, à la semoule, la définition générale de la farine. A son avis, mieux vaudrait établir la distinction, car on s'explique mal deux dénominations différentes pour un même produit.

M. Armand GAUTIER fait observer que, si les deux produits proviennent du même grain, ils n'ont pas la même composition.

M. BLANC, *délégué du syndicat général des fabricants de pâtes alimentaires de France*, expose que, commercialement parlant, on ne distingue les farines et les semoules que par le calibrage du grain. Lorsqu'on descend au-dessous du tamis 90-70 on obtient de la farine, au-dessus de la semoule.

M. SABAROT, *président du syndicat de la minoterie de la Haute-Loire*, explique que la semoule ne diffère de la farine que par le procédé mécanique de la mouture. Les deux produits ont la même composition, c'est pourquoi les représentants des chambres syndicales du commerce des farines ont demandé une seule et même définition pour ces deux produits.

M. E. ROUX estime, comme M. le Président, que du moment que les deux produits portent une dénomination distincte, il est bon d'établir une distinction. Puisqu'au dire des intéressés, cette distinction réside uniquement dans le procédé de mouture, il propose de définir la semoule d'après ce procédé et de dire que « *la semoule est une farine dont le grain ne passe pas par le tamis n° 90.* »

M. BLANC propose de dire d'une manière plus générale que « *les semoules sont obtenues par les mêmes procédés que les farines et n'en diffèrent que par la grosseur des grains.* »

M. ARPIN, *chimiste-expert, conseil technique de la boulangerie de Paris*, demande que le Congrès définisse en outre ce qu'il faut entendre par *semoule sans épithète*. Ce mot, ne doit selon lui, s'appliquer qu'à la semoule de froment.

La définition amendée sur la proposition de M. BLANC et la proposition de M. ARPIN sont mises aux voix et adoptées comme suit :

Les SEMOULES sont obtenues par les mêmes procédés que les farines et n'en diffèrent que par la grosseur des grains.

Le mot **semoule** employé sans épithète s'applique exclusivement à la SEMOULE DE FROMENT.

PAIN

La définition arrêtée en séance de section est inscrite au tableau comme suit :

« Le mot pain est réservé exclusivement au produit résultant de la cuisson de la pâte faite avec un mélange de farine de froment, de levain de pâte ou de levure alcoolique de bière ou de grains, d'eau potable et de sel marin (chlorure de sodium).

La farine employée à la fabrication du pain et produits similaires doit répondre aux conditions fixées au chapitre des farines.

Si le pain est fabriqué avec une autre farine ou un mélange de farines autres que celle de froment, il devra porter le nom de la ou des farines qui entrent dans sa composition.

Les parties constituanles du pain sont les mêmes que celles de la farine, avec celle différence toutefois que si quelques-unes sont restées sans changement, d'autres ont éprouvé des modifications variables et mêmes profondes.»

Le paragraphe 1 est mis en discussion.

M. E. ROUX propose de remplacer les mots « sel marin » par sel de cuisine ou sel tout court.

Cet amendement ne rencontre aucune objection.

M. ARMAND GAUTIER estime la définition incomplète. Tout le monde est d'accord d'appeler « pain » la pâte faite avec un mélange de farine de froment et d'autres éléments, mais il ne faut pas oublier le pain de seigle qui porte aussi le nom de pain. Il demande une définition plus générale.

M. MIENCE, objecte que lorsqu'un consommateur demande du pain, le boulanger lui donne et doit lui donner du pain de froment. S'il veut du pain de seigle, il doit demander du pain de seigle. Dans la pratique, on désigne ces produits spéciaux d'après le nom de la farine qui les constitue. La définition doit correspondre à l'usage qui existe partout, et d'après lequel le mot « pain », employé sans épithète, désigne le pain de froment.

M. ARPIN estime qu'il faut absolument un nom générique. Le pain doit être, — comme le Congrès l'a déjà admis implicitement du reste. — le produit exclusif de la farine de froment. Pour toute autre espèce de pain, il faut créer des noms spéciaux. M. ARPIN propose de compléter la définition en disant : « le mot « pain » sans autre qualificatif est réservé exclusivement, etc. »

M. SABAROT appuie l'observation de M. ARPIN, estimant comme lui que le nom de pain n'appartient qu'au seul produit de la farine de froment.

Le paragraphe 1 et les amendements E. ROUX et ARPIN sont mis aux voix et adoptés.

Le paragraphe 2 est mis en discussion.

M. le Président estime ce paragraphe inutile, la farine ayant été définie par le Congrès; or, toutes les fois qu'un aliment est défini d'après un autre aliment, on doit se reporter, sans autres, à la définition de ce dernier.

M. E. Roux appuie l'observation de M. le Président et propose la suppression du paragraphe 2.

L'amendement suppressif est mis aux voix et adopté.

Le paragraphe 3 est mis en discussion.

M. le Président fait observer, qu'étant donné la suppression du paragraphe 2, la rédaction du paragraphe 3 doit être modifiée. Il propose la rédaction suivante :

« Si le pain est fabriqué avec une autre farine que celle de froment ou un mélange de farines autres que celle de froment, il doit porter le nom de la ou des farines qui entrent dans sa composition. »

Cet amendement de pure forme ne rencontre aucune objection.

M. Gunner JØRGENSEN, délégué du Gouvernement danois, demande l'insertion d'une réserve concernant les conditions spéciales des pays dans lesquels, l'usage du pain de froment n'étant pas général, le nom de pain est appliqué couramment aux pains faits avec d'autres farines que celle de froment.

M. le Président estime que le Congrès doit, en se plaçant au point de vue international, accueillir favorablement la proposition du délégué danois. La définition doit ici tenir compte des usages spéciaux de certains pays, dans lesquels, sans fraude quelconque, on appelle pain le pain de seigle parce que c'est un pain courant. M. le Président propose la rédaction suivante :

« Est réservé toutefois l'usage local des pays dans lesquels le mot pain s'applique ordinairement aussi bien au pain de froment qu'au pain d'une autre farine. »

Le paragraphe 3 et l'amendement JØRGENSEN mis aux voix sont adoptés.

M. Armand GAUTIER fait remarquer qu'il existe un pain très courant, fait d'un mélange en proportion variable de froment et de seigle, pain qui porte le nom de *pain de méteil*. Ce produit étant très répandu, il propose au Congrès de reconnaître ce nom plutôt que de soumettre ce pain à la règle générale qui lui serait difficilement applicable.

La proposition de M. GAUTIER mise aux voix est adoptée.

Le paragraphe 5 est adopté sans discussion.

La définition du *pain* est ainsi arrêtée comme suit :

Le mot PAIN SANS AUTRE QUALIFICATIF est réservé exclusivement au produit résultant de la cuisson de la pâte faite avec un mélange de farine de froment, de levain de pâte ou de levure alcoolique de bière ou de grains, d'eau potable et de sel.

Si le pain est fabriqué avec une autre farine que celle de froment, il doit porter le nom de la ou des farines qui entrent dans sa composition.

Est réservé toutefois l'usage local des pays dans lesquels le mot **PAIN** s'applique ordinairement aussi bien au pain de froment qu'au pain d'une autre farine.

Le pain obtenu par un mélange de farine de froment et de farine de seigle, porte le nom de **PAIN DE MÉTEIL**.

Les parties constituantes du pain sont les mêmes que celles de la farine, avec cette différence toutefois, que si quelques-unes sont restées sans changement, d'autres ont éprouvé des modifications variables et même profondes.

M. BALANDREAU, conseil du syndicat général de la boulangerie française, Paris, déclare émettre, au nom du syndicat général de la boulangerie française, le vœu suivant :

« L'indication frauduleuse tendant à faire croire à l'acheteur à un pesage antérieur exact ne peut résulter de l'usage attribuant à la forme des pains un poids déterminé, ni de la dénomination de poids donnée au pain ».

La règle que la forme est indicative du poids du pain est une erreur, actuellement encore sanctionnée par les règlements, erreur par suite de laquelle les tribunaux prononcent tous les jours des condamnations contre des boulangers qui n'ont commis aucune espèce de fraude. Des expériences qui remontent à l'année 1313 et qui ont tou-

jours donné un résultat identique, démontrent que lorsqu'on met au four des pains d'un poids uniforme, on retire, après la cuisson, des pains d'un poids extrêmement variable. Pour des pains de deux kilos on constate des écarts qui peuvent aller jusqu'à 213 grammes. En France, le Ministère de l'Agriculture prépare un projet qui doit mettre fin à cet état de chose. Le syndicat général de la boulangerie française demande au Congrès, de lui venir en aide en admettant ce vœu légitime.

M. BRUZEAU, *avocat à la Cour de Paris, conseil du syndicat patronal de la boulangerie de Paris*, dépose au nom des délégués de ce syndicat, un vœu analogue, appelant la bienveillante attention du Bureau du Congrès sur l'erreur qui consiste à considérer la forme ou la dénomination du pain comme indicatrices de son poids, alors que des expériences anciennes et répétées ont démontré l'impossibilité pour les boulangers de fabriquer des pains d'un poids déterminé. Il exprime au nom de ses mandants le vœu que « *les pains de toute nature puissent être vendus soit au poids constaté, soit à la pièce, sans garantie de poids* ».

M. le Président fait observer qu'il y a là une question législative qui échappe à la compétence du Congrès.

M. E. ROUX s'associe au sentiment auquel ont obéi les représentants du syndicat général de la boulangerie française et du syndicat patronal de la boulangerie de Paris, mais estime, comme M. le Président, que la question de savoir si la forme des pains doit indiquer leur poids échappe à la compétence du Congrès. Ce dernier ne peut faire autre chose que de donner aux représentants des deux syndicats acte des vœux qui viennent d'être émis.

M. le Président constate que, si intéressante que soit la question, le Congrès ne peut se départir de la règle fixée et doit, en effet, se borner à enregistrer ces vœux, sans les discuter.

M. BALANDREAU déclare s'incliner devant le règlement.

Il est en conséquence donné acte :

1° à M. BALANDREAU, *représentant du syndicat général de la boulangerie française*, du vœu suivant :

L'indication frauduleuse tendant à faire croire à l'acheteur à un pesage antérieur exact ne peut résulter de l'usage attribuant à la forme des pains un poids déterminé, ni de la dénomination de poids donnée au pain.

2° à M. BRUZEAU, représentant du syndicat patronat de la boulangerie de Paris, du vœu suivant :

Les pains de toute nature doivent pouvoir être vendus soit au poids constaté, soit à la pièce sans garantie de poids.

PÂTES ALIMENTAIRES

La définition arrêtée en séance de section est inscrite au tableau comme suit :

« On entend par pâtes alimentaires les produits obtenus par le pétrissage de semoules ou de farines de blé dur ou de blé tendre avec de l'eau.

Sous le nom de pâtes aux œufs, on entend les pâtes alimentaires dans la fabrication desquelles on fait intervenir, au minimum, trois œufs par kilo de pâtes. »

La discussion est ouverte.

M. FERRAND, président du syndicat général des fabricants de pâtes alimentaires de France (Lyon), explique, qu'après la discussion de la veille, plusieurs des intéressés sont arrivés à la conviction que les manipulations et les définitions étaient, en l'espèce, si intimement liées qu'il fallait modifier la rédaction. Cette dernière doit, en effet, prévoir l'emploi, dans la fabrication des pâtes alimentaires d'autres farines que celle de froment et, en ce qui concerne les pâtes aux œufs, l'emploi de colorants inoffensifs. M. FERRAND propose, en conséquence, la rédaction suivante :

« On entend par pâtes alimentaires des pâtes non fermentées obtenues par pétrissage de semoules ou farines de froment avec de l'eau, sans addition d'aucun colorant.

Les pâtes alimentaires obtenues avec d'autres semoules ou farines doivent en porter l'indication.

Sous le nom de pâtes aux œufs, on entend les pâtes alimentaires dans la fabrication desquelles on fait intervenir, au minimum, trois œufs par kilo et une coloration reconnue inoffensive par l'usage, coloration qui devra être déclarée. »

M. ALTER-BALSIGER, président de l'association des fabricants suisses de pâtes alimentaires, fait observer que la loi suisse stipule que les pâtes alimentaires doivent être fabriquées avec le produit pur de la mouture de froment, sans addition de riz, de maïs, de fécule, etc. Il

demande que la définition soit amendée dans ce sens et précise que les pâtes alimentaires sont un produit de farine de froment.

M. COURTINE, *délégué du syndicat général des fabricants de pâtes alimentaires de France*, Maison-Alfort (Seine), propose, pour donner satisfaction à M. ALTER-BALSIGER et pour assurer l'ordre de la discussion, de procéder comme pour le pain, c'est-à-dire de définir en premier lieu les pâtes alimentaires *sans qualificatif* — qui sont celles obtenues par le pétrissage de semoules ou farines de froment — et en second lieu celles obtenues au moyen d'autres farines. Il propose, pour les premières d'adopter la définition lue par M. FERRAND, en disant toutefois « pâtes alimentaires *sans autre qualification* ».

M. ALTER-BALSIGER déclare se rallier au paragraphe premier de la définition.

Le paragraphe 1 et l'amendement COURTINE sont mis aux voix et adoptés.

Le paragraphe 2 est mis en discussion.

M. ALTER-BALSIGER fait des réserves au sujet de l'adoption de ce paragraphe qui ne cadre pas avec la législation en vigueur en Suisse. Il lui est donné acte de ces réserves.

Le paragraphe 2 mis aux voix est adopté.

Le paragraphe 3 est mis en discussion.

M. le Président donne lecture d'une protestation de M. Joseph SCHLOSSMACHER, *syndic et délégué du Verband Deutscher Teigwaren-Fabrikanten* (Francfort-sur-le-Mein), lequel a été obligé de quitter Genève, avant la séance plénière.

Cette protestation est ainsi conçue :

« Die Festlegung eines Minimums an Eigehalt für Eierteigwaren ist für den Verband deutscher Teigwaren-Fabrikanten unannehmbar. Es ist nicht möglich, den Eigehalt in einer für eine Strafverfolgung ausreichenden Weise wissenschaftlich festzustellen. Die Lecitinphosphorsäure ist dafür der hauptsächlichste Anhalt; diese schwindet aber mit dem Alter und je nach der Lagerung der Teigwaren in hohem Masse. Auch ist eine Ware, welche aus bestem Hartweizengries und wenig Ei hergestellt ist, nahrhafter, also besser als eine Ware aus schlechtem Mehl mit mehr Eigehalt. Wenn nur letztere Ware als Eierware in den Verkehr gebracht werden darf, so ist das eine Begünstigung schlechter Ware zum Schaden guter Ware. Eierteigware muss

selbstverständlich Ei enthalten ; wie viel, das richtet sich nach dem Preise. Der Verband deutscher Teigwaren-Fabrikanten umfasst 87 Fabriken. Der heutige internationale Congress sollte zunächst nur das beschliessen, worüber alle vertretenen Nationen einig sind. Wenn die ganze Vertretung eines Landes in einem Punkte widerspricht, so kann das Gegentheil nicht als ein Beschluss eines internationalen Congresses anerkannt werden. Eine Einigung über sich ergebende grundsätzliche Meinungsverschiedenheiten muss der ausgleichenden Arbeit späterer Congresses vorbehalten werden. »

M. FERRAND maintient, en réponse aux objections de M. SCHLOSSMACHER, qu'il est nécessaire de fixer un minimum. C'est une question de loyauté commerciale. Il s'agit d'éviter que l'on puisse vendre, sous le nom de pâtes aux œufs, des pâtes qui n'en contiennent pas du tout. Ce point de vue est admis par plusieurs législations, notamment par la loi suisse, qui stipule que les nouilles aux œufs doivent contenir au minimum 150 grammes d'œufs par kilog de semoule, ce qui équivaut à 3 œufs. La veille, à la séance de section, la grande majorité des intéressés se sont ralliés à la définition suisse. M. FERRAND demande de ratifier cette décision.

M. Armand GAUTIER fait observer, qu'en ce qui concerne l'emploi de *colorants*, la proposition faite va à l'encontre d'une décision prise, en 1906 à Rome, par une réunion internationale de chimistes et de fabricants. Dans cette réunion, il a été décidé que les pâtes alimentaires pouvaient être colorées par des matières reconnues inoffensives à l'usage. Il serait illogique, lui semble-t-il, d'admettre aujourd'hui, contrairement à cette décision, qu'il est interdit de colorer les pâtes ordinaires et qu'il est, au contraire, permis de colorer les pâtes aux œufs. Il propose de se conformer à la décision prise à Rome et d'étendre à la fabrication de toutes les pâtes alimentaires sans distinction l'autorisation d'employer des colorants inoffensifs.

M. FERRAND réplique que c'est toujours dans un but de loyauté commerciale que les intéressés ont demandé d'interdire l'emploi des colorants dans la fabrication des pâtes ordinaires et de l'autoriser au contraire dans celle des pâtes aux œufs. En effet, la pâte aux œufs et la pâte ordinaire doivent avoir une apparence distincte. Or la coloration obtenue au moyen des œufs est extrêmement faible. En employant 5 et même 10 œufs par kilo, le fabricant n'obtient qu'une teinte insuffisante, bien que sa pâte contienne une proportion d'œufs bien supérieure au minimum licite. Il est donc juste d'autoriser ce fabri-

cant à colorer son produit pour mieux le différencier de ceux qui ne contiennent pas d'œufs du tout.

Le paragraphe 3 est mis aux voix et adopté.

La définition des pâtes alimentaires est, en conséquence, adoptée comme suit :

On entend par **PATES ALIMENTAIRES SANS AUTRE QUALIFICATIF** des pâtes non fermentées obtenues par pétrissage de semoules ou farines de froment avec de l'eau, sans addition d'aucun colorant.

Les **PATES ALIMENTAIRES** obtenues avec d'autres semoules ou farines doivent en porter l'indication.

Sous le nom de **PATES AUX OEUFS** on entend les pâtes alimentaires, dans la fabrication desquelles on fait intervenir au minimum 3 œufs par kilo et une coloration reconnue inoffensive par l'usage qui devra être déclarée.

TAPIOCAS ET FÉCULES EXOTIQUES

M. le Président donne lecture des définitions arrêtées en séance de section, définitions ainsi conçue :

a) « *On entend par tapioca, le produit obtenu par la cuisson partielle d'une fécule délayée dans de l'eau.*

b) *Le tapioca de manioc, ou tapioca exotique, comprend deux catégories au point de vue de ses qualités.*

1^o *Le tapioca de provenance brésilienne, qui est le plus beau ; à sa blancheur quelquefois jaunâtre, il joint une finesse de goût extrême.*

2^o *Les tapiocas d'Orient, notamment ceux de Singapour, de la Réunion et Java, qui sont moins beaux d'aspect et de qualité variable.*

c) *Le tapioca fabriqué avec de la fécule de pommes de terre, est désigné par l'appellation : tapioca indigène de fécule de pommes de terre.*

d) *Le sagou est une substance alimentaire exotique, fabriquée avec la fécule extraite de la moelle de certains végétaux analogues au palmier.*

e) *Le salep est une matière féculente retirée de plusieurs espèces d'orchis, provenant de l'Asie Mineure et de la Perse.*

f) *L'arrow-root, ou arrow-root St-Vincent, ou arrow-root de la*

Jamaïque, est une fécule exotique obtenue exclusivement par le traitement des rhizomes du *maranta arundinacea*.

Certains tubercules exotiques fournissent des fécules analogues à celles de l'arrow-root de la Jamaïque, que l'on rencontre également sous le nom d'arrow-root, mais dont la qualité est bien inférieure à celui-ci.

La discussion est ouverte.

M. E. ROUX estime que ces définitions manquent de précision et ont notamment le défaut de définir certains produits non d'après leurs propriétés, mais d'après leur supériorité sur d'autres, ce qui n'est pas un critère acceptable.

Il propose les définitions suivantes :

« On entend par tapioca le produit obtenu par la cuisson partielle d'une fécule délayée dans l'eau.

Le tapioca de Manioc ou tapioca exotique est préparé avec la fécule de manioc.

Le tapioca indigène est préparé avec la fécule de pomme de terre.

Le sagou est constitué par la fécule extraite de certains végétaux analogues au palmier.

Le salep est constitué par la matière féculente extraite de plusieurs espèces d'orchis.

*L'arrow-root est constitué par la matière féculente des rhizomes du *maranta arundinacea* et de quelques plantes analogues.*

M. COURTINE rappelle que la chambre syndicale avait demandé que l'on fît une distinction entre les diverses espèces de tapioca exotique, à cause de la différence de prix qui varie du simple au double.

M. ARPIN, réplique que la chambre syndicale s'est mise depuis longtemps d'accord soit avec M. E. Roux, soit avec la commission chargée d'élaborer le règlement concernant la matière. Il déclare, en conséquence, comme représentant de la chambre syndicale, admettre les définitions proposées.

Les définitions proposées par M. E. ROUX sont mises aux voix et adoptées comme suit :

On entend par TAPIOCA le produit obtenu par la cuisson partielle d'une fécule délayée dans l'eau.

Le TAPIOCA DE MANIOC ou TAPIOCA EXOTIQUE est préparé avec la fécule de manioc.

Le **TAPIOCA INDIGÈNE** est préparé avec la fécule de pomme de terre.

Le **SAGOU** est constitué par la fécule extraite de certains végétaux analogues au palmier.

Le **SALEP** est constitué par la matière féculente extraite de plusieurs espèces d'orchis.

L'**ARROW-ROOT** est constitué par la matière féculente des rhizomes du maranta arundinacea et de quelques plantes analogues.

PÂTISSERIES

La définition adoptée en séance de section est inscrite au tableau comme suit :

« Les pâtisseries sont des produits constitués par des mélanges de farines ou de féculents associés à du lait, de la crème, des œufs en coque, du beurre, de la graisse animale ou végétale, du sucre, des amandes, des fruits et des aromates. »

La discussion est ouverte.

M. RICHARD, *délégué de la fabrique de biscuits Pernot (Genève)*, demande la suppression des mots « œufs en coque ». La définition peut, telle qu'elle est rédigée, convenir aux fabricants de pâtisseries, mais elle est inacceptable pour l'industrie de la biscuiterie. Si l'on maintenait dans la définition les mots œufs en coque le fabricant serait tenu d'utiliser intégralement les œufs, en employant la même quantité de jaunes que de blancs. Or dans les fabriques de biscuits, il arrive souvent que l'on emploie un jour une plus grande quantité de jaunes, l'autre jour, une plus grande quantité de blancs et que l'on est obligé de conserver des œufs sous forme d'œufs cassés. Ce procédé est une nécessité de fabrication : son usage serait interdit si l'on appliquait la définition à la lettre. Il suffirait largement de dire que *« les œufs employés, que ce soit à l'état de jaunes ou de blancs, doivent être des produits de bonne qualité »*.

M. CHARABOT, *président du syndicat général de la pâtisserie française*, réplique que, par les mots œufs en coque, les délégués des chambres syndicales du commerce des pâtisseries ont voulu exclure l'usage de produits artificiels, souvent plus ou moins bien conservés et dont l'emploi a mainte fois eu de regrettables conséquences.

M. Armand GAUTIER appuie les paroles de M. CHARABOT. C'est une mesure de prudence de prescrire les œufs en coque. On prépare maintenant, notamment au Japon et en Chine, en quantités considérables, des jaunes d'œufs, non en coque, dont l'état de conservation est insuffisant.

M. ARPIN fait observer que ces jaunes d'œufs, fortement additionnés d'antiseptiques et généralement d'acide borique, peuvent difficilement être utilisés dans l'industrie de la biscuiterie. A côté de ces jaunes d'œufs, il s'en prépare, notamment en Russie, qui sont expédiés à l'état de bloc et qui sont propres à être employés par les biscuitiers. M. ARPIN n'estime pas que l'emploi de ces jaunes d'œufs puisse être interdit.

M. DERNEVILLE, *président de la société royale de pharmacie de Bruxelles et de la chambre syndicale de la pharmacie de Bruxelles*, rappelle que, depuis plusieurs années, il s'est produit des cas d'empoisonnement nombreux dus à l'usage de jaunes d'œufs conservés et d'albumines desséchées. Pour éviter le renouvellement de faits semblables, il croit nécessaire de maintenir dans la définition les mots œufs en coque. Si les fabricants de biscuits estiment indispensable d'employer des jaunes en poudre et des albumines desséchées, l'autorisation qu'ils sollicitent soulève une question préalable d'hygiène, question qui doit être renvoyée au prochain Congrès.

M. FRANCHOMME, *président du syndicat des confiseurs français*, réplique qu'il faut tenir compte des nécessités industrielles que le précédent orateur ne paraît pas connaître. Tous les fabricants, notamment les biscuitiers, emploient des œufs en coque, mais il y a des cas où il n'est pas possible de le faire, parce que le fabricant est, comme l'a exposé tout à l'heure M. RICHARD, obligé d'avoir tantôt de grandes quantités de jaunes tantôt de grandes quantités de glaires. Dans ce cas le fabricant est forcé de conserver l'un ou l'autre de ces produits jusqu'au moment où il peut l'employer.

M. RICHARD appuyant l'observation de M. FRANCHOMME, ajoute qu'il y a des blancs et des jaunes d'œufs conservés faits de produits sains et que les maisons honnêtes n'emploient qu'à l'état sain. Il suffit d'imposer aux fabricants l'obligation de n'employer que des produits semblables.

M. E. ROUX propose, pour trancher la discussion, d'ajouter au mot pâtisseries l'épithète *fraîches* et de chercher ensuite, pour l'industrie de la biscuiterie, une définition plus générale, tenant compte des nécessités de fabrication.

La définition et l'amendement de M. E. Roux sont mis aux voix et adoptés comme suit :

Les **PÂTISSERIES FRAICHES** sont des produits constitués par des mélanges de farines ou de féculents associés à du lait, de la crème, des œufs en coque, du beurre, de la graisse animale ou végétale, du sucre, des amandes, des fruits et des aromates.

La discussion est rouverte en ce qui concerne l'*industrie de la biscuiterie*.

M. RICHARD fait remarquer que s'il y a des points de contact entre la fabrication de la pâtisserie de détail et celle de la biscuiterie industrielle, il ne faut pas établir, pour cette dernière, de définition restrictive qui se heurterait à des nécessités pratiques. Le biscuit doit être défini d'une manière très large ; les fabricants ne demandent pas mieux que de prendre toutes les précautions nécessaires pour qu'aucune matière nuisible n'entre dans la confection de la biscuiterie. Quant à la manière de procéder, il faut, comme cela a été décidé, la veille, pour la confiserie, laisser faire le fabricant. C'est de la cuisine. Chaque fabricant a ses recettes et on ne peut pas lui en imposer une plutôt qu'une autre. M. RICHARD propose donc de dire simplement que :

Les produits employés dans l'industrie de la biscuiterie comme dans celle de la confiserie, ne peuvent être que des matière comestibles de bonne qualité.

Cette déclaration mise aux voix est ratifiée par le Congrès.

Les définitions suivantes sont adoptées sans discussion.

Les **MACARONS** sont composés d'amandes, de sucre brut ou raffiné, de blancs d'œufs avec ou sans miel.

Les **MASSEPAINS** ont la même composition que les macarons : amandes, sucre brut ou raffiné, avec ou sans miel, blanc d'œufs ou œufs entiers, avec addition, soit de farine, soit de fruits sous toutes formes.

PAINS D'ÉPICES

La définition arrêtée en séance de section est inscrite au tableau comme suit :

« Les pains d'épices sont un mélange de farine (seigle ou froment) et de miel avec ou sans jaunes d'œufs. »

M. FRANCHOMME fait observer que l'un des meilleurs pains d'épices, le pain d'épices de Nantes, se fait avec de la *mélasse de canne*. Il faut admettre ce produit dans la composition du pain d'épices, sous peine, de rendre impossible une industrie très prospère.

La définition proposée et l'amendement FRANCHOMME sont mis aux voix et adoptés comme suit :

Les **PAINS D'ÉPICES** sont un mélange de farine (seigle ou froment), de mélasse ou de miel avec ou sans jaunes d'œufs.

La séance est levée à 8 h. 30.

SÉANCE PLÉNIÈRE

du Samedi 12 Septembre

La séance est ouverte à 9 h. et quart sous la présidence de M. Philippe DUNANT.

Sont appelés à prendre place au Bureau :

- M. le D^r Hans HEILBORN, délégué du Gouvernement brésilien.
- M. José GERMAN, de la délégation officielle espagnole.
- M. Armand GAUTIER, de la délégation officielle française.
- M. le D^r Allyre CHASSEVANT, de la délégation officielle française.
- M. CHESNEY, de la délégation officielle française.
- M. DOMERGUE, de la délégation officielle française.
- M. Em. ROCHE, de la délégation officielle hellénique.
- M. le D^r P. BIGINELLI, de la délégation officielle italienne.
- M. le D^r Esteban CAMPODONICO, délégué du Gouvernement péruvien.
- M. A. J. FERREIRA DA SILVA, délégué du Gouvernement portugais.
- M. Basile TAÏROFF, de la délégation officielle russe.
- M. le D^r Prof. SCHAFFER, de la délégation du Conseil fédéral suisse.
- M. le Prof. D^r S. GLUCKSMANN, délégué du Canton de Fribourg.
- M. le D^r O. WYSS, délégué du Canton de Zurich.

M. Philippe DUNANT rappelle à MM. les congressistes qu'ils ont reçu le procès-verbal provisoire des séances des 10 et 11 septembre. Il donne lecture d'un certain nombre de réclamations écrites, parvenues au Bureau et invite MM. les membres du Congrès à formuler leurs observations.

Quelques congressistes demandent des rectifications, dont il est pris note par le secrétaire général du Congrès.

L'adoption des procès-verbaux des 10 et 11 septembre est mise aux voix.

Les procès-verbaux sont adoptés, l'assemblée déclarant s'en remettre au Bureau permanent de la Croix-Blanche du soin d'opérer les rectifications admises dans la présente séance.

M. Philippe DUNANT rappelle l'ordre du jour de la séance de clôture qui s'ouvrira à 4 heures du soir.

L'ordre du jour appelle la discussion sur les *eaux minérales*.

M. Philippe DUNANT passe la présidence à M. Ed. BONJEAN, *chef du laboratoire du Conseil supérieur d'hygiène publique de France*.

EAU NATURELLE

La définition arrêtée en séance de section est inscrite au tableau comme suit :

« Une eau naturelle au point de vue commercial est celle qui est mise à son lieu d'origine, dès qu'elle sort du sol et telle qu'elle en sort, dans les récipients mêmes dans lesquels elle est livrée au consommateur.

Les travaux de captage d'une eau ne doivent en aucun cas altérer la composition de cette eau : la canalisation, l'élévation mécanique, l'approvisionnement dans un réservoir hermétiquement clos établi sur les sources à faible débit n'altèrent pas le caractère naturel de l'eau.

Toute manipulation devra être visiblement indiquée sur l'étiquette fixée sur le récipient contenant l'eau livrée au consommateur. »

Le paragraphe 1 de la définition est mis en discussion.

M. C. BERTHOLET, *délégué de la Société genevoise des eaux minérales alcalines Marsis* (Genève), fait observer que le but du Congrès est de définir l'eau minérale et non l'eau naturelle.

M. Henri MARTIN, *délégué de l'Association générale des pharmaciens* (Paris), explique qu'avant de définir l'eau minérale, — qui est l'eau naturelle non contaminée, proposée à la consommation en raison de certaines propriétés — il faut que le Congrès établisse d'abord une définition plus large, s'appliquant à toutes les eaux naturelles quelconques vendues sans faire allusion à leurs propriétés.

M. Armand GAUTIER, *membre de l'Institut, délégué du ministère de l'Agriculture* (Paris), estime trop draconienne la définition proposée.

Ayant été pendant dix ans président de la commission des eaux minérales à l'Académie de médecine de Paris, il a pu se rendre compte, à maintes reprises, que les conditions imposées par les règlements actuels sont déjà trop strictes ; il serait regrettable de les aggraver encore. Il suffit d'exiger que l'eau soit livrée au consommateur, *telle qu'elle sort du sol, sans manipulations*. Cette définition a été acceptée, depuis plus de dix ans, par l'Académie de médecine, elle suffit pour protéger le consommateur et — ne préjugant rien sur le mode de transport — à l'avantage de ne pas mettre au commerce d'entraves inutiles.

M. le Président craint que l'amendement de M. Armand GAUTIER ne facilite indirectement la fraude. Si l'on autorise le transport des eaux minérales dans de grands récipients et leur mise en bouteille au lieu de destination de ces récipients, on favorise une fraude facile et tentante. C'est pour éviter cet abus, que les rédacteurs de la définition proposée demandent de préciser que l'eau doit être mise, à son lieu d'origine, *dans les récipients mêmes dans lesquels elle est livrée au consommateur*.

M. G. BRAULT, *administrateur-délégué de la Société générale des eaux minérales de Sail-de-Couzan* (Loire), estime que, du moment qu'il est stipulé que l'eau doit être recueillie *du sol*, il est inutile de dire qu'elle doit l'être à son lieu d'origine : c'est un pléonasme.

M. A. MILLE, *pharmacien* (Paris), objecte qu'il y a beaucoup de sources dont les eaux ne sont pas puisées à leur lieu d'origine ; l'eau est souvent conduite par des canalisations à une distance assez considérable et recueillie à l'issue de la canalisation.

M. Maurice BERNARD, *administrateur-délégué de la Société anonyme des eaux d'Evian* (Paris), ajoute, qu'en pratique, il n'est souvent pas possible d'exploiter la source à son point d'émergence ; il faut que l'eau soit conduite dans des canalisations à l'endroit où elle pourra être mise en bouteilles. Si les mots « dès qu'elle sort du sol » sont maintenus, l'application du principe admis par le Congrès se heurtera à des impossibilités d'ordre pratique.

M. Armand GAUTIER appuie cette observation et propose, en tous cas, la suppression des mots « dès qu'elle sort du sol », insistant sur le fait que le consommateur est très suffisamment garanti par l'obligation imposée à l'industriel de livrer l'eau « *telle qu'elle sort du sol* ».

M. le Dr LOHMANN, *président de l'Allgemeiner Verband Deutscher-Mineralwasser-Fabrikanten* (Friedenau), appuie la proposition de M. Armand GAUTIER.

M. H. MARTIN, met le Congrès en garde contre l'adoption d'une définition qui permettrait la mise en vente d'eau malsaine. L'eau naturelle est définie au point de vue commercial. Il y a là un danger : en effet, pour qu'une eau soit naturelle et vendable, il suffirait qu'elle remplît les conditions exigées par cette définition ; dans ce cas elle pourrait être mise en vente alors même qu'elle serait contaminée. Pour éviter cet abus, il faut spécifier que l'eau naturelle doit, en tous cas, être propre à l'alimentation.

M. le Président répond que cette question n'a pas échappé à l'attention des rédacteurs de la définition proposée. Toutefois malgré tout l'intérêt qu'il y aurait à ne mettre dans le commerce que de l'eau pure, au sens bactériologique du mot, il n'est pas possible d'imposer cette obligation aux industriels. On se heurte en effet à une impossibilité pratique, qu'un exemple suffit pour faire toucher du doigt. Si une eau parfaitement pure est mise dans une bouteille qui n'a pas été stérilisée et dont le bouchon présente des anfractuosités qui peuvent recéler quelques germes — fait fréquent, même lorsqu'on se sert de bouchons stérilisés — il est très possible qu'au bout de quelques mois, on retrouve à l'analyse, dans cette eau parfaitement pure à l'origine, des bacilles nombreux. En conclura-t-on que cette eau n'est pas naturelle et que l'industriel qui la vend est responsable de ce défaut accidentel ? Cela n'est pas admissible. Quelles que soient en effet les précautions prises, il se passe, au bout d'un certain temps, dans les bouteilles, des phénomènes qui peuvent modifier profondément le caractère primitif de l'eau. Pour ces motifs, il paraît impossible d'imposer, par définition, à l'eau du commerce la pureté au sens bactériologique du mot.

M. RASCHKOVITCH, déclare qu'il entend, pour la première fois, parler d'eau « commerciale ». Pour sa part il ne conçoit pas de définition de l'eau naturelle qui ne stipule pas que cette eau doit être de l'eau potable. Il propose d'exiger « *que l'eau vendue comme eau naturelle ne contienne aucune matière minérale ou organique nuisible.* »

M. FERREIRA DA SILVA, appuie l'observation de M. RASCHKOVITCH et propose de dire, avant tout, que l'eau naturelle doit être « *saine ou non contaminée.* »

M. HUSSON (Paris), rappelle que, suivant le plan du Congrès, plan qui a été rigoureusement suivi pour les autres produits, toutes les questions d'hygiène ont été renvoyées à l'examen d'un Congrès ultérieur. Or, ce que demandent les derniers orateurs reviendrait à définir l'eau potable, c'est-à-dire à trancher une question de pure hygiène. Le Congrès

actuel, incompétent, doit laisser cette question de côté et se borner à définir les caractères de l'eau naturelle.

Cette motion d'ordre ne soulève aucune objection.

M. le Président met aux voix le paragraphe 1 de la définition et l'amendement Armand GAUTIER (suppression des mots : « dès qu'elle sort du sol »).

Le paragraphe 1 et l'amendement GAUTIER sont adoptés.

Le paragraphe 2 est mis en discussion.

M. le D^r ALLAIN, *de la délégation officielle française (Ministère de la Guerre)*, estime dangereux de dire que « les travaux de captage ne doivent en aucun cas *altérer* la composition de l'eau ». Chacun sait en effet que, lorsque l'on soumet, par exemple, l'eau à la filtration par le sable, l'eau ainsi traitée présente, au point de vue de sa composition minérale et même organique, une différence appréciable avec l'eau naturelle. Mieux vaudrait employer une expression plus générale, par exemple remplacer le mot « altérer » par celui de « modifier ».

M. CHESNEY, *de la délégation officielle française (Ministère de la Justice)*, appuie la proposition de M. le D^r ALLAIN.

M. BONJEAN se déclare personnellement d'accord avec la modification proposée.

M. Armand GAUTIER fait observer que le terme de « *canalisation* » est un terme vague. Ce que l'on a voulu prévoir c'est le passage de l'eau dans des tubes ; or le terme de *canalisation* n'excluerait pas le passage de l'eau dans un canal à ciel ouvert. Le choix d'une expression plus exacte s'impose.

Plusieurs congressistes proposent le mot « *étanche* ».

M. Armand GAUTIER déclare accepter cet amendement.

Le paragraphe 2 de la définition et les amendements ALLAIN et GAUTIER sont mis aux voix et adoptés.

Le paragraphe 3 est mis en discussion.

M. DUNANT s'oppose à la mise aux voix du paragraphe en discussion. Il s'agit d'une pure question de manipulation. Suivant la règle appliquée jusqu'ici, toute question de ce genre doit être renvoyée à l'examen d'un Congrès ultérieur.

M. TISON objecte qu'il ne s'agit ni de discuter, ni même d'énu-

mérer les manipulations permises, mais simplement de poser un principe général.

M. le Président ajoute qu'il s'agit d'un simple vœu que le Congrès peut adopter, comme il l'a fait dans des cas analogues, en décidant de l'inscrire à la suite de la définition.

Cette motion d'ordre ne soulevant aucune objection, la discussion proprement dite du paragraphe 3 est ouverte.

M. le Dr ALLAIN fait observer que certaines manipulations ne laissent aucune trace. Tel est le cas, par exemple, pour les eaux soumises à l'action de l'ozone et pour celles traitées avec du permanganate de potasse. Il se demande s'il est bien nécessaire d'indiquer une manipulation dont il ne subsiste pas trace.

M. le Dr CHASSEVANT, *de la délégation officielle française (Ministère de l'Intérieur)*, estime qu'il faut se placer uniquement au point de vue de la loyauté commerciale et admettre que *toutes* les manipulations, même la simple filtration, doivent être indiquées au consommateur, alors même qu'il ne subsiste aucune trace du traitement subi.

Le paragraphe 3 mis aux voix est adopté.

La définition de l'eau naturelle est ainsi arrêtée comme suit :

Une **EAU NATURELLE** au point de vue commercial, est celle qui est mise à son lieu d'origine, telle qu'elle sort du sol, dans les récipients mêmes dans lesquels elle est livrée au consommateur.

Les travaux de captage d'une eau ne doivent en aucun cas modifier la composition de cette eau : la canalisation étanche, l'élévation mécanique, l'approvisionnement dans un réservoir hermétiquement clos établi sur les sources à faible débit, ne modifient pas le caractère naturel de l'eau.

Toute manipulation doit être visiblement indiquée sur l'étiquette fixée sur le récipient contenant l'eau livrée au consommateur.

EAUX MINÉRALES

M. le Président expose que, lors de la séance de section, l'assemblée a décidé de ne pas définir l'eau minérale et s'est bornée à émettre le vœu suivant :

« Le nom d'eau minérale naturelle doit être réservé aux eaux naturelles reconnues officiellement comme ayant des propriétés thérapeutiques. »

M. Henri MARTIN déclare que, la veille, plusieurs congressistes, très embarrassés pour trouver une définition exacte de l'eau minérale naturelle, se sont, en désespoir de cause, ralliés au vœu dont il vient d'être donné lecture. Réflexion faite, ils estiment nécessaire, ne fût-ce que pour répondre au but général du Congrès, de trouver une définition proprement dite de l'eau minérale naturelle. M. MARTIN propose la définition très générale suivante :

« L'eau minérale est l'eau naturelle non contaminée et proposée à la consommation en raison de propriétés thérapeutiques ou hygiéniques spéciales ».

M. CHASSEVANT estime cette définition très heureuse. La formule est complète et précise et ses rédacteurs se sont, avec raison, abstenus de toute clause rendant la reconnaissance officielle obligatoire. La réglementation officielle est une garantie très utile, mais le Congrès ne peut l'imposer aux pays qui la jugent superflue. Autre chose serait d'en faire l'objet d'un vœu ; le Congrès resterait, en effet, dans son rôle, en affirmant l'utilité de la réglementation officielle et en émettant le vœu que cette réglementation se généralise. M. CHASSEVANT propose, en conséquence, d'adopter la définition de M. Henri MARTIN, et de la faire suivre d'un vœu analogue à celui émis lors de la séance de section.

M. BERTHOLET approuve au point de vue suisse l'observation de M. CHASSEVANT. La délégation suisse ne pourrait accepter une définition d'où découlerait l'obligation de la reconnaissance officielle qui n'est pas prévue par la loi suisse ; par contre, il ne voit aucune objection à l'admission d'un simple vœu.

M. Armand GAUTIER appuie la proposition de M. MARTIN, si claire et si nette, qu'elle doit, selon lui, être acceptée par tous. Il propose la priorité pour cette définition.

Cette motion d'ordre rallie tous les suffrages.

La définition proposée par M. MARTIN est mise aux voix et adoptée.

M. le Président met aux voix, comme complément de la définition, le vœu émis par la section.

M. HUSSON objecte que, jusqu'ici, les vœux n'ont pas fait l'objet de votes.

M. BERNARD réplique que la plupart des votants avaient compris que la définition devait être complétée par un vœu.

M. Henri MARTIN déclare, qu'en effet, sa définition a été rédigée dans cette idée.

M. BRAULT, estime également que la définition n'a été votée que sous réserve de la mise aux voix du vœu émis en séance de section. Il propose, vu les précédents, d'adopter ce vœu à titre additionnel.

Cette proposition ne soulève aucune objection.

La définition et le vœu additionnel sont ainsi adoptés comme suit :

L'EAU MINÉRALE est l'eau naturelle non contaminée et proposée à la consommation en raison de propriétés thérapeutiques ou hygiéniques spéciales.

Il est désirable que le nom d'eau minérale naturelle soit réservé aux eaux naturelles officiellement reconnues comme ayant des propriétés thérapeutiques.

EAUX MINÉRALES ARTIFICIELLES

La définition arrêtée en séance de section est inscrite au tableau comme suit :

« Une eau minérale artificielle est l'eau naturelle à laquelle on a ajouté un ou plusieurs éléments non nuisibles.

L'étiquette indiquera le genre de manipulation employée. »

La discussion est ouverte.

M. le D^r ALLAIN fait observer que la composition des eaux minérales n'est pas la même toute l'année, mais oscille entre un minimum et un maximum. Ceci donné, il se demande si l'on ne devrait pas autoriser le fabricant à augmenter la proportion de tel ou tel des éléments que l'eau contient naturellement, sans l'obliger à déclarer une manipulation qui ne modifie pas le caractère naturel de l'eau.

M. DOMERGUE, de la délégation officielle française (Ministère de l'Instruction publique), réplique que l'industriel est garanti, contre les variations naturelles, par les analyses qui indiquent les teneurs maxima et minima de l'eau en éléments essentiels. Il faut, selon lui, s'en tenir au principe que toute addition de produits chimiques, quels qu'ils soient, à une eau minérale constitue une manipulation qui doit être indiquée.

M. Armand GAUTIER juge la définition dangereuse. On peut modifier profondément la nature d'une eau, sans rien lui ajouter, ni rien lui retrancher, par exemple en la soumettant à l'action de la chaleur. Il propose une définition plus générale ainsi conçue :

« L'eau minérale artificielle est une eau dont, par une manipulation quelconque, la composition ou la constitution a été changée. » (Proposition n° 2).

M. BERTHOLET fait observer qu'il n'existe pas d'eau minérale artificielle. Il faut parler d'eau minéralisée artificiellement.

M. A. MILLON (Paris), appuie l'observation de M. BERTHOLET, et déclare se rallier à la définition proposée par M. Armand GAUTIER, en en modifiant toutefois le commencement, qu'il propose de rédiger comme suit : « L'eau minérale est dite artificielle... »

M. le Président objecte que l'adoption de la définition de M. Armand GAUTIER aurait pour résultat d'obliger de nombreuses industries, exploitées depuis longtemps avec l'autorisation du Gouvernement, à donner à leurs produits le nom d'eaux artificielles. Tel serait le cas par exemple pour les eaux déferrisées, qui se vendent par millions de bouteilles et qui devraient désormais être considérées comme des eaux artificielles.

M. Jules NAVILLE (Vernier-Genève), estime que le Congrès se trouve en présence d'un cas analogue à celui qui s'est présenté, l'avant-veille, au sujet du beurre. Le Congrès a refusé aux fabricants de beurre salé l'autorisation de vendre leurs produits sous le nom de beurre pur. Ce fait a une très grosse importance commerciale; néanmoins, le Congrès a passé outre. Ayant admis un principe pour le beurre, il faut être logique, et appliquer le même principe aux eaux minérales.

M. PERROT, de la délégation officielle française (Ministère de l'Instruction publique), réplique que le Congrès n'a pas obligé les fabricants de beurre salé à qualifier leurs produits d'artificiels. C'est ce mot qui est grave dans la définition proposée.

M. GRIZARD, président de l'Union syndicale des débitants de vin et liquoristes de Paris et de la Banlieue, rappelle que, lorsque le Congrès a eu à définir les vins rendus mousseux par addition d'un gaz quelconque, il n'a pas hésité à dire, d'une façon très nette, que c'étaient des vins « gazéifiés ». En suivant le même principe, il n'est pas juste de dire « eaux minérales artificielles » ; ce qu'il faut dire, c'est *eaux artificiellement minéralisées* parce qu'il s'agit d'eaux rendues minérales artificiellement. C'est un produit fabriqué de toutes pièces.

aussi le Congrès, qui a pour but de définir les produits purs, doit-il avoir le courage de le dire franchement. Il propose la définition suivante : « *L'eau minérale artificielle est une eau artificiellement minéralisée. La nature artificielle de cette eau doit être indiquée.* » (Prop. n° 3.)

M. PILLET, *président du syndicat central des huiles essentielles et matières premières aromatiques* (Paris), appuie les paroles de M. GRIZARD. Il est inadmissible de mettre en vente, sans indication, des eaux fabriquées de toutes pièces. Le Congrès a exigé l'indication pour d'autres produits alimentaires, et cette catégorie des eaux minérales artificielles ne doit figurer dans le catalogue de ses définitions qu'avec une sanction qui est la mention obligatoire sur l'étiquette de la manipulation subie.

M. le Président, avant de mettre aux voix les différentes définitions proposées, déclare présenter, en son nom personnel, une proposition suppressive. Il estime inutile de définir l'eau artificielle ; le Congrès a défini l'eau naturelle, il faut s'en tenir là, car pour définir l'eau artificielle d'une façon complète, il faudrait préciser tous les corps employés à sa fabrication.

M. Brault propose, dans l'esprit de ce qui vient d'être dit par M. BONJEAN, de dire « *que l'eau minérale artificielle est celle qui ne répond pas à la définition des eaux minérales naturelles précédemment définies.* » (Proposition n° 4).

M. PERROT déclare se rallier à la proposition suppressive de M. BONJEAN pour laquelle il demande la priorité.

La proposition suppressive mise aux voix est rejetée.

M. le Président donne lecture des définitions restant en présence.

M. Armand GAUTIER déclare retirer sa proposition qui ne lui donne pas entière satisfaction.

Il reste donc en présence :

1° La définition arrêtée en séance de section :

« Une eau minérale artificielle est l'eau naturelle à laquelle on a ajouté un ou plusieurs éléments non nuisibles. L'étiquette indiquera le genre de manipulation employée. »

2° La définition proposée par M. GRIZARD :

« L'eau minérale artificielle est une eau artificiellement minéralisée. La nature artificielle de cette eau doit être indiquée. »

3^e La définition proposée par M. BRAULT :

« L'eau minérale artificielle est celle qui ne répond pas à la définition des eaux minérales naturelles précédemment définies. »

M. LÉON MARTIN, professeur suppléant de pharmacie (Grenoble), demande d'amender encore la définition n^o 1 comme suit :

« Une eau artificiellement minéralisée est l'eau à laquelle on a ajouté un ou plusieurs éléments non nuisibles.

L'étiquette indiquera le genre de manipulation employée. »

La définition n^o 1 et l'amendement LÉON MARTIN sont mis aux voix et rejetés.

La définition n^o 2 mise aux voix est adoptée comme suit :

L'EAU MINÉRALE ARTIFICIELLE est une eau artificiellement minéralisée. La nature artificielle de cette eau doit être indiquée.

LIMONADES GAZEUSES

La définition arrêtée en séance de section est inscrite au tableau comme suit :

« Les limonades gazeuses sont des eaux gazéifiées additionnées de sucre cristallisable, d'acides végétaux, de substances aromatiques reconnues inoffensives.

Elles peuvent contenir des substances également inoffensives produisant la mousse par agitation. »

La discussion est ouverte.

M. LÉON MARTIN objecte que la limonade n'est pas nécessairement mousseuse. Le paragraphe concernant la mousse a trait à une manipulation et devrait être supprimé.

M. PERROT réplique que le paragraphe incriminé n'impliquant pas une obligation, mais une simple faculté, satisfaction est donnée à M. Léon Martin.

M. BAILLET, pharmacien à Melun, fait observer que le sucre cristallisable s'invertit en présence des acides organiques; à l'analyse les chimistes trouveront, dans la limonade, du sucre interverti. Pour ne pas donner lieu à des interprétations arbitraires, M. BAILLET propose la suppression du mot cristallisable.

La définition et l'amendement BAILLET sont mis aux voix et adoptés comme suit :

Les **LIMONADES GAZEUSES** sont des eaux gazéifiées additionnées de sucre, d'acides végétaux, de substances aromatiques reconnues inoffensives.

Elles peuvent contenir des substances également inoffensives produisant la mousse par agitation.

GLACE

La seule définition présentée, émanant du Groupe de l'Alimentation de Genève, est inscrite au tableau comme suit :

« Il existe dans le commerce deux sortes de glace :

1^o *La glace fabriquée ou artificielle : la glace fabriquée ou artificielle provient d'usines dont l'installation est soumise à l'autorisation gouvernementale.*

Les fabricants sont toujours tenus d'employer pour la fabrication de cette glace l'eau servant à l'alimentation publique.

2^o *La glace naturelle : la glace naturelle est recueillie sur les rivières, canaux, lacs, étangs, etc., et contient forcément tous les germes existant dans l'eau de laquelle elle provient. Elle peut ainsi contaminer et rendre malsains les aliments et boissons avec lesquels elle entre en contact.*

La glace fabriquée ou artificielle peut seule être définie comme aliment pur.

L'usage de la glace naturelle pour la préparation des boissons et des aliments doit être interdit. »

M. le Président met aux voix la question préalable suivante :

La glace constitue-t-elle un aliment ?

L'assemblée à l'unanimité se prononce pour l'affirmative.

La discussion est ouverte sur la définition proposée.

M. RIVAUD, délégué du groupe de l'alimentation du Canton de Genève, expose que ce groupe a jugé nécessaire de soumettre au Congrès la question de la glace, question dont l'importance croît avec un emploi toujours plus fréquent. L'usage de la glace naturelle entraîne des dangers que le Congrès ne peut ignorer. M. RIVAUD propose, en conséquence, d'adopter la définition de la délégation genevoise et de marquer ainsi la différence fondamentale existant entre la glace artificielle fabriquée avec l'eau servant à l'alimentation publique, dans

des usines établies avec l'autorisation et sous la surveillance du Gouvernement et la glace *naturelle* qui, recueillie sur une nappe d'eau quelconque, contient tous les germes existant dans l'eau dont elle provient.

M. PERROT estime que, bien que la question posée soit des plus intéressantes, c'est essentiellement une question d'hygiène, dont l'examen échappe à la compétence du Congrès. Il propose de renvoyer l'étude de cette question, comme celle de toutes les autres questions d'hygiène, à l'examen d'un Congrès ultérieur.

M. RIVAUD demande, qu'en tous cas, la définition de la délégation genevoise soit enregistrée comme un vœu destiné à être examiné ultérieurement.

Cette proposition rallie tous les suffrages.

Il est décidé d'insérer au procès verbal, comme vœu présenté par la Section entière, la définition proposée par le groupe de l'Alimentation de Genève, définition ainsi conçue :

Il existe dans le commerce deux sortes de glaces :

1° *La glace fabriquée ou artificielle* : la glace fabriquée ou artificielle provient d'usines dont l'installation est soumise à l'autorisation gouvernementale.

Les fabricants sont toujours tenus d'employer pour la fabrication de cette glace l'eau servant à l'alimentation publique.

2° *La glace naturelle* : la glace naturelle est recueillie sur les rivières, canaux, lacs, étangs, etc., et contient forcément tous les germes existant dans l'eau de laquelle elle provient. Elle peut ainsi contaminer et rendre malsains les aliments et boissons avec lesquels elle entre en contact.

La glace fabriquée ou artificielle peut seule être définie comme aliment pur.

L'usage de la glace naturelle pour la préparation des boissons et des aliments doit être interdit.

PRODUITS PHARMACEUTIQUES

M. BONJEAN passe la présidence à M. PERROT, *professeur à l'École supérieure de Pharmacie de Paris.*

M. PERROT expose, tout d'abord, qu'il y a eu, à la section de pharmacie, un malentendu né du titre même du Congrès. Ce titre a produit une équivoque qui, la veille, a failli faire disparaître la section pharmaceutique. Il est évident que le Congrès actuel ne peut organiser

un contrôle des pharmacopées et faire adopter aux différentes nations les décisions qu'il pourrait prendre à cet égard. Sur ce point, tout le monde s'est immédiatement trouvé d'accord à la section. Cette dernière a reconnu également qu'il était impossible de définir le médicament, dont la notion est inséparable de celle de l'aliment, ni de s'occuper des médicaments composés, dont la préparation et les caractères sont indiqués par les pharmacopées des différents pays. La seule tâche que le Congrès puisse assumer est celle d'établir la définition du produit chimique commercialement pur, et celle des matières premières, tirées du règne végétal ou animal, utilisées pour la fabrication des produits de la droguerie. C'est ainsi que la délégation française avait compris sa tâche ; elle avait établi un rapport concernant un certain nombre de matières premières d'origine végétale, choisies parmi les produits qui avaient fait l'objet d'études antérieures grâce auxquelles il était possible d'arriver, dans un temps très court, à présenter un travail complet. La délégation française s'est trouvée seule à présenter un rapport. Dans ces conditions, elle a estimé ne pas devoir provoquer une discussion, mais s'est bornée à émettre des vœux concernant les travaux préparatoires des futurs Congrès.

M. PERROT donne lecture de ces vœux ainsi conçus :

« Dans le but de coordonner les efforts et d'arriver à l'élaboration d'un travail utile, la section spéciale des drogues destinées à l'usage pharmaceutique émet les vœux suivants :

1° Que le bureau de la Croix-Blanche, étant donné le très grand nombre des produits à examiner, établisse immédiatement une liste des matières premières ou produits chimiques, dont la définition sera discutée et votée au prochain Congrès.

2° Que le travail de la section soit strictement limité aux matières premières et produits chimiques de la droguerie, à l'exclusion des médicaments composés, dont la préparation et la vente sont régies, dans chaque pays, par les lois et règlements sur l'exercice de la pharmacie.

3° Que dans l'élaboration de la liste demandée ci-dessus, il soit tenu compte des travaux déjà considérables présentés par la délégation française, les produits faisant l'objet de ces travaux devant en tous cas figurer dans la liste.

4° Que, pour éviter le retour de tout malentendu, il soit fait la plus grande publicité auprès des groupements intéressés des diverses

nations appelées à coopérer à l'œuvre de la Société Universelle de la Croix-Blanche. »

La lecture de ces vœux ne soulève aucune discussion.

L'assemblée décide d'en prendre acte et de les transmettre au Bureau permanent de la Croix-Blanche avec mission de les examiner en vue de l'organisation des Congrès ultérieurs.

M. PERROT propose, en outre, pour éviter tout nouveau malentendu, de remplacer le titre actuel du Congrès par le titre suivant :

« Congrès international pour la répression des fraudes concernant les denrées alimentaires, les produits chimiques et les matières premières de la droguerie. »

M. MARTIN déclare se rallier à l'avis de M. PERROT et propose une modification du titre plus radicale encore. Le titre qui conviendrait le mieux au Congrès est celui que la presse lui a donné dès le début, celui de *« Congrès de l'aliment pur »*.

M. PILLET, tout en se déclarant d'accord en principe avec MM. PERROT et MARTIN, estime qu'il est difficile de trancher actuellement la question. La séance actuelle n'est en effet composée que d'un très petit nombre d'intéressés et il lui paraîtrait préférable de renvoyer l'examen de cette question à la séance plénière de l'après-midi ; le Congrès pourrait alors arrêter en même temps le lieu de sa prochaine réunion et son titre futur.

M. le Président fait observer qu'il ne s'agit pas de prendre une décision, mais uniquement d'émettre un vœu destiné à être transmis, comme ceux déjà adoptés, au Bureau de la Société de la Croix-Blanche, seule compétente pour décider le titre des Congrès qu'elle organise.

Cette déclaration rallie tous les suffrages et l'assemblée adopte la proposition de M. PERROT, à titre de vœu ainsi conçu :

L'assemblée, approuvant les motifs exposés par la section pharmaceutique, émet le vœu que la Société universelle de la Croix-Blanche donne au prochain Congrès le titre modifié de :

Congrès international pour la répression des fraudes concernant les denrées alimentaires, les produits chimiques et les matières premières de la droguerie.

HUILES ESSENTIELLES ET ESSENCES DE FRUITS

Les définitions arrêtées en séance de section sont inscrites au tableau comme suit :

« Les huiles essentielles sont le produit exclusif de l'extraction des principes aromatiques contenus dans les substances d'origine végétale dont elles portent le nom. »

Les produits dits essences de fruits sont exclusivement composés de substances tirées des végétaux dont ils portent le nom, dissous ou non dans l'alcool.

Quand il y aura un mélange de plusieurs substances végétales, l'essence de fruits sera dite « composée » et prendra le nom du produit dominant.

Lorsque dans la préparation interviennent même partiellement des éthers chimiques, les produits obtenus sont dénommés essences artificielles de fruits. »

La discussion est ouverte.

M. PILLET explique le point de vue auquel la section s'est placée. Elle a écarté le terme général « d'essences » qui comprend, outre les huiles minérales, les essences solubles, les essences spiritueuses, etc., et s'est arrêtée au terme plus exact « d'huiles essentielles ». La définition donnée de ces dernières est très large et n'entre pas dans le détail des procédés d'extraction. Le point important, c'est l'interdiction de tout mélange avec des produits qui ne sont pas d'origine végétale, autrement dit, l'interdiction de toute fraude obtenue avec des produits chimiques. A côté des huiles essentielles, il y a toute une série de produits qui jouent un grand rôle dans l'industrie des denrées alimentaires, notamment en confiserie : ce sont les essences de fruits. Ces essences sont de deux sortes : les produits naturels et les produits artificiels. Dans la séance de section, le nom d'essences de fruits a été réservé uniquement aux produits *naturels*. Tous les produits contenant une addition quelconque de produits chimiques artificiels n'ont droit qu'au nom « d'essences *artificielles* de fruits ». M. PILLET conclut en demandant au Congrès de ratifier les décisions prises en séance de section.

M. le Président propose de voter séparément sur la définition des huiles essentielles — qui ne paraît pas devoir entraîner grande discussion — puis sur les définitions des essences de fruits.

Cette motion d'ordre ne rencontre aucune objection.

La définition des huiles essentielles est mise aux voix et adoptée comme suit :

Les **HUILES ESSENTIELLES** sont le produit exclusif de l'extraction des principes aromatiques contenus dans les substances d'origine végétale, dont elles portent le nom.

La discussion est ouverte sur les essences de fruits.

M. le Président rappelle que, la veille, la section de pharmacie tout entière avait demandé le renvoi de cette question à l'étude du prochain Congrès.

M. PILLET objecte que les essences de fruits ne sont point des produits pharmaceutiques, mais bien des produits alimentaires se rattachant spécialement à la confiserie.

M. le Président fait encore observer qu'il n'y a, dans l'assemblée, qu'un nombre infime de personnes compétentes. Dans ces circonstances, *il met l'ajournement aux voix.*

M. PILLET estime qu'il n'est pas admissible de faire dépendre du nombre des spécialistes présents l'ouverture de la discussion sur un objet inscrit au programme du Congrès. S'il n'a convenu qu'à un petit nombre d'intéressés de se déplacer, l'indifférence des uns ne peut nuire au droit que les autres ont acquis en se présentant à la séance d'aujourd'hui. La discussion doit être ouverte du moment qu'un seul congressiste le demande.

M. SCHWARZ, *directeur de la S. A. Polak & Schwarz Essencefabriken, Zaandam* (Hollande), appuie les paroles de M. PILLET. Venu d'Amsterdam à Genève tout spécialement pour discuter la question des essences, il s'oppose à tout ajournement.

M. WINKLER, *délégué de la Société de l'épicerie au détail de Genève*, rappelle que le Congrès a discuté la question des épices en présence d'un petit groupe d'intéressés et que la question des essences de fruits, qui entrent dans la composition de nombreux produits, est intéressante pour un grand nombre de congressistes.

M. le Président *declare retirer sa demande d'ajournement* et ouvre la discussion.

M. PERRIER, *directeur du Laboratoire municipal de Rennes*, estime que les mots «*éthers chimiques*» doivent être remplacés par un mot d'un sens plus général. Les éthers chimiques ne sont, en effet,

pas seuls à posséder des propriétés aromatiques. Mieux vaudrait parler de « *produits synthétiques aromatiques.* »

M. PILLET s'oppose à l'adoption des mots « produits synthétiques » parce qu'il n'y a pas entente sur ce qu'il faut comprendre par « parfums artificiels » et « parfums synthétiques ». Le produit synthétique et le produit artificiel sont deux données distinctes, tandis que tout le monde est d'accord sur la signification des mots « éthers chimiques ».

M. Armand GAUTIER propose de dire « *produits artificiels* ». Ce que l'on a voulu prévoir c'est l'adjonction de produits qui ne sont pas naturels. En disant « produits artificiels » on arrive exactement à ce que l'on a cherché.

M. SCHWARZ suggère les mots « *éthers de fruits* ». Chacun sait en effet qu'un éther de fruit est un produit chimique.

M. Armand GAUTIER, pour trancher la discussion, propose l'expression de « *produits chimiques artificiels* ».

M. PILLET déclare se rallier à l'amendement de M. Armand GAUTIER.

M. SCHWARZ demande de dire à la fin du paragraphe 3 que les produits obtenus par adjonction de produits chimiques artificiels « *doivent être* » dénommés essences artificielles de fruits. La définition implique une obligation; les mots « *sont dénommés* » du texte, ne sont pas assez catégoriques.

M. le Président met aux voix la définition amendée par MM. Armand GAUTIER et SCHWARZ.

Cette définition est adoptée comme suit :

Les produits dits **ESSENCES DE FRUITS** sont exclusivement composés de substances tirées des végétaux, dont ils portent le nom, dissoutes ou non dans l'alcool.

Quand il y a un mélange de plusieurs substances végétales, l'essence de fruits doit être dite composée et porter le nom du produit dominant.

Lorsque dans la préparation interviennent, même partiellement, des produits chimiques artificiels, les produits obtenus doivent être dénommés **ESSENCES ARTIFICIELLES DE FRUITS**.

La séance est levée à midi.

SÉANCE DE CLOTURE

du Samedi 12 Septembre.

La séance est ouverte à 4 heures et demie, sous la présidence de
M. Ch. VUILLE, *président de la Société Universelle de la Croix-Blanche
de Genève.*

Sont appelés à prendre place au Bureau :

- M. Paul BOLO, membre fondateur de la Société Universelle de la Croix-Blanche.
- M. Eugène RICHARD, * Conseiller aux Etats, Genève.
- M. Jaques RUTTY, conseiller national, Genève.
- M. François DELONCLE, président d'honneur du Congrès.
- M. le D^r BLANCHARD, président d'honneur du Congrès.
- M. ERTHEILER, vice-président du Bund deutscher Nahrungsmittel-Fabrikanten und Händler, Nuremberg.
- M. DAFERT, délégué du Gouvernement autrichien.
- M. Gunner JØRGENSEN, délégué du Gouvernement danois.
- M. le Professeur BORDAS, de la délégation officielle française.
- M. le D^r Armand GAUTIER, de la délégation officielle française.
- M. LEMOINE, de la délégation officielle française.
- M. E. ROUX, de la délégation officielle française.
- M. G. MATTHAIOPGULOS, de la délégation officielle hellénique.
- M. FERREIRA DA SILVA, délégué du Gouvernement portugais.
- M. TAIROFF, de la délégation officielle russe.
- M. José DE MIQUELERENA, délégué du Gouvernement de l'Uruguay.

M. le Président donne la parole à M. Robert FAZY, *secrétaire général du Congrès*, pour la lecture du rapport général.

* Vice-président de la Société Universelle de la Croix-Blanche.

M. Robert FAZY lit le rapport suivant :

MESSIEURS les DÉLÉGUÉS OFFICIELS,
MESSIEURS les CONGRESSISTES,
MESDAMES et MESSIEURS,

Je suis chargé, comme secrétaire du Congrès, de vous présenter le rapport général, ou plutôt une partie de ce rapport.

Dans la règle, un seul et même rapport résume l'activité d'un Congrès, et précise les résultats obtenus. Dans le cas particulier, ces résultats ne pouvaient être exposés, sous leur vrai jour, que par un homme réellement maître du sujet. Un départ s'imposait donc entre la partie technique du rapport, que M. Eugène Roux présentera, tout-à-l'heure, avec la compétence et la clarté que vous lui connaissez tous, et la partie statistique et anecdotique qui m'a été réservée.

Messieurs, comme vous vous en souvenez, il y a cinq jours, le Congrès s'ouvrait, le mardi 8 septembre, à 2 heures et demie de l'après-midi, dans cette même salle de l'Aula de l'Université de Genève où il a depuis tenu, chaque jour, ses principales réunions. L'extrême bonne grâce avec laquelle le recteur de l'Université — M. Robert Chodat — et les professeurs, dépossédés pourtant pour la troisième fois depuis un mois de leurs laboratoires et de leur salle de délibération, se sont prêtés à l'envahissement de leur domaine, a facilité de beaucoup la tâche des organisateurs, et assuré à vos travaux l'espace et la tranquillité nécessaires.

Je ne doute point, Messieurs, que vous ne vous associiez aux remerciements que nous exprimons aujourd'hui à des hôtes à la fois si prévenants et si discrets que, pendant toute cette semaine, nous nous sommes, chez eux, sentis comme chez nous.

Quelques chiffres et quelques noms, Messieurs, exprimeront mieux qu'aucun commentaire, ce qu'a été le Congrès qui se termine aujourd'hui.

Vingt-et-un Etats ont répondu à l'invitation de la Croix-Blanche, invitation qui leur était transmise par le Conseil Fédéral Suisse; j'ai nommé l'Autriche, le Brésil, la Bulgarie, le Canada, le Danemark, l'Espagne, les Etats-Unis, la France, la Grèce, le Guatemala, la Hollande, la Hongrie, la République et Ville libre de Hambourg, l'Italie, la Principauté de Monaco, le Pérou, le Portugal, la Russie, la Suisse, la Tunisie et l'Uruguay.

En ajoutant aux Gouvernements de ces Etats, ceux de douze cantons suisses, trente-trois Gouvernements se sont fait officiellement repré-

senter au Congrès, plusieurs et non des moindres, par des délégations nombreuses.

L'inscription, comme membres donateurs ou titulaires du Congrès, de 900 congressistes de 30 nationalités différentes, la présence effective à Genève, de 572 Congressistes venus de tous pays, et de 103 membres associés, sont la meilleure preuve de l'élan avec lequel l'industrie, le commerce et le monde savant, ont de tous côtés répondu à l'appel de la Croix-Blanche.

Les prévisions les plus optimistes ont été largement dépassées et je puis bien vous l'avouer aujourd'hui, le danger étant conjuré, le bureau de renseignements s'est vu bien souvent, vers le soir, sur le point de n'avoir plus que des sourires et des excuses à distribuer. Il a fallu travailler tard la nuit et tôt le jour pour éviter la suspension des distributions et la faillite du secrétariat général.

Un fait encore, Messieurs, souligne l'importance de votre réunion, c'est la participation exceptionnelle de la presse; 24 journalistes étrangers, dont plusieurs représentant tout un groupe de journaux, et 20 journalistes suisses, ont suivi les séances du Congrès et donné à vos décisions toute l'autorité que peut conférer une large et compétente publicité.

Ainsi constitué, Messieurs, le Congrès a pendant quatre jours travaillé sans relâche. On pourrait le caractériser d'un mot en l'appelant un Congrès de travail. Vous avez en effet, Messieurs, travaillé beaucoup avant et pendant votre réunion à Genève.

Avant le Congrès, il a fallu aux diverses délégations beaucoup de persévérance pour s'organiser, préparer et rédiger les définitions et les rapports que chacun de vous a reçus ici le premier jour du Congrès.

Et ce n'est pas seulement à ceux d'entre vous qui ont, depuis le premier appel, travaillé pour le Congrès de Genève qu'il convient de rendre hommage, mais aussi à ceux qui, depuis des années, ont voué leurs efforts à l'œuvre de la répression des fraudes et dont les travaux préliminaires — travaux dont ils ont tous généreusement cédé le bénéfice au Congrès — ont dans une très large mesure contribué à rendre la réunion de ce dernier possible et utile.

Pour apprécier le travail fait pendant le Congrès même, il faut de nouveau laisser la parole aux chiffres suffisamment éloquents par eux-mêmes. Aucune des séances plénières commencées à neuf heures et quart du matin n'a été levée avant six heures du soir. Celle du 11 septembre durait encore à huit heures et demie. A côté des séances plénières, les séances préparatoires de sections sont, de simples causeries qu'elles devaient être, devenues des Congrès restreints, dans

lesquels la tâche du lendemain a été minutieusement préparée. Les unes et les autres n'ont cessé, malgré leur durée inattendue, d'être jusqu'à la fin assidûment fréquentées.

Grâce à la persévérance dont vous avez fait preuve, le Congrès se termine par des résultats proportionnés à l'effort fait pour les obtenir. Un travail de classement et de mise au point sera sans doute nécessaire, mais nous savons, Messieurs, que votre collaboration ne manquera pas à ceux qui en seront chargés et que bientôt nous pourrons, grâce au concours de tous, publier et remettre à chacun de vous le bulletin qui, résumant vos travaux d'hier et d'aujourd'hui, leur donnera leur forme définitive et les fera connaître.

Sur la première page de ce livre qui eût fait la joie du bon Rabelais — qui se fût esbaudi à la lecture de tant de définitions de victuailles et de bons crus et eût, s'il eût été des vôtres, sans doute concilié toutes les discussions en entourant d'un même amour les Cognacs des Charentes et les eaux-de-vie d'ailleurs, les Mistelles et les vins de liqueur, les Gruyères suisses et leurs homonymes d'Allemagne et de France, les Saucisses rivales et les Chocolats avec ou sans sels alcalins — sur la première page dis-je, nous pourrons inscrire les mots de Montaigne « ceci est un livre de bonne foy », car malgré des imperfections inévitables, ce livre aura toute sa valeur comme résumé des *desiderata* du commerce honnête et loyal.

Messieurs, permettez-moi, pour mieux mesurer le chemin parcouru, de vous citer encore deux dates :

C'est en septembre 1907, il y a un an presque jour pour jour, que M. François Deloncle, prenant pour la première fois officiellement la parole au nom de la Société de la Croix-Blanche à peine fondée, faisait adopter au Congrès d'hygiène et de démographie, à Berlin, le vœu qu'une entente internationale intervînt au sujet de la répression des fraudes alimentaires et pharmaceutiques. C'est le 9 novembre 1907, que partait du modeste bureau de Genève, à l'adresse de M. Wiley, la première lettre envoyée à l'étranger pour faire naître le mouvement qui aboutit à la réunion de ce Congrès.

Pour qu'en si peu de temps, malgré la distance, les divergences souvent profondes de vues, d'idées et d'usages, ce Congrès ait pu se réunir, et réuni ait pu arriver au résultat obtenu, il fallait une force plus puissante que la simple volonté individuelle de tous ceux qui ont apporté leur concours : cette force, Messieurs, est venue de la justesse de l'idée première et de la justice du but poursuivi.

Cette même force continuera à agir, nous en sommes convaincus, pour vous permettre, après le premier pas heureusement fait à Genève,

d'arriver, étapes par étapes, à la conclusion de cet accord international futur qui devra, — en assurant aux consommateurs de toutes classes l'alimentation « saine et reconstituante » que dans son discours d'ouverture le Président de la Croix-Blanche réclamait pour tous et avant tout pour les classes laborieuses, — donner aux commerçants et aux industriels, toutes les garanties dont ils ont besoin dans l'exercice honnête et loyal de leur profession.

Il ne m'appartient pas de préciser comment, au lendemain de ce Congrès, il conviendra d'aborder les obstacles qui nous séparent encore du but. Vous me permettrez toutefois d'exprimer toute ma confiance personnelle dans la réussite finale de l'œuvre entreprise.

Dans ces quelques jours passés à travailler en commun, bien des malentendus se sont dissipés, des relations, des amitiés même se sont créées, et ceux qui, pour le premier Congrès collaboraient de très loin sans se connaître, vont pouvoir d'autant mieux continuer la tâche commune qu'ils ont appris à mieux se comprendre.

N'eût-il eu que ce résultat, le Congrès de Genève aurait déjà fait beaucoup pour l'entente finale. Qu'il ait en outre posé sur la route à parcourir un premier jalon — solidement planté — c'est ce que M. Eugène Roux, auquel j'ai l'honneur de passer la parole, saura vous exposer mieux que tout autre. (*Applaudissements*)

M. le Président donne la parole à M. E. Roux, *directeur du service de la répression des fraudes au ministère de l'Agriculture* (Paris), lequel lit le rapport qui suit :

MESDAMES,
MONSIEUR LE PRÉSIDENT,
MESSIEURS,

La Croix-Blanche, en inscrivant dans son vaste et généreux programme la Répression des Fraudes sur les matières alimentaires et les produits pharmaceutiques, n'avait en vue que la défense de la santé publique.

Lorsque ses éminents organisateurs, il y a près d'un an, voulurent bien nous demander, à mon ami le Dr Bordas et à moi, de collaborer à cette œuvre internationale, nous leur proposâmes de donner au programme une portée plus grande, en faisant de la croisade entreprise une œuvre, non seulement d'hygiène, mais encore de moralité et de protection pour le commerce honnête.

Jusqu'alors, les pouvoirs publics avaient toujours confié à des ad-

ministrateurs et à des hygiénistes le soin d'édicter des règlements contre les fraudes et falsifications, sans avoir une connaissance suffisante des usages et des nécessités du commerce que ces règlements ont parfois méconnus.

Qu'appelle-t-on fraude ?

Qu'appelle-t-on falsification ?

Il y a fraude quand, au moyen de désignations fausses ou équivoques, d'étiquettes ou d'indications mensongères on trompe l'acheteur sur la nature réelle de la marchandise qu'on lui vend.

Il y a falsification quand on donne à un produit l'apparence d'un produit similaire de meilleure qualité, ou lorsqu'on lui enlève certains de ses éléments, lorsqu'on diminue sa valeur nutritive ou marchande, sans cependant avoir changé son aspect.

La fraude est une tromperie en quelque sorte extérieure au produit : celui-ci est resté ce qu'il était mais l'acheteur ignore sa nature, son origine, ses qualités substantielles véritables ; au contraire, la falsification porte sur le produit en lui-même : c'est une altération intentionnelle, faite en vue de tromper.

La fraude et la falsification ont un même objet : le vol ; elles emploient pour réaliser leur but des moyens qui, souvent, font courir à la santé publique les plus grands dangers.

Dès lors qui se refuserait à reconnaître que la répression des fraudes sur les produits alimentaires et pharmaceutiques est un devoir social, non seulement dans l'intérêt de la santé publique, mais encore dans celui de la moralité en général, de la loyauté des transactions, dans celui, par conséquent, du commerce honnête.

Au lieu de tenir tous les commerçants pour suspects et de concerner, en dehors d'eux, des règlements répressifs, c'est avec leur concours, en faisant appel à leur collaboration qu'il y a lieu de jeter les bases d'une organisation de défense contre les fraudes.

Les lois ne sont bonnes que lorsque leur application rencontre le consentement de ceux-mêmes qui les subissent ; mieux encore, lorsque ces derniers ont travaillé à leur élaboration.

Ces idées, conformes à la vraie méthode républicaine, sont celles auxquelles un Ministre éclairé, M. Ruau, a donné en France une éclatante approbation.

En ce pays de justice et de liberté dont nous sommes actuellement les hôtes, en cette séculaire et admirable République helvétique, de telles idées ne pouvaient être incomprises. Les hommes éminents qui ont fondé la Croix-Blanche ont voulu qu'elles fussent à la base de leur programme d'action ; voilà pourquoi, en vue de ce premier

Congrès, un pressant appel vous a été adressé à vous, Messieurs, qui représentez ici le commerce honnête des nations les plus diverses.

Vous avez en grand nombre répondu à l'invitation qui vous était faite, affirmant ainsi devant le monde entier votre volonté d'assurer partout la justice dans les transactions, au nom de cet honneur commercial qui est le vôtre, qui est celui du monde moderne.

Sous le drapeau de la Croix-Blanche, vous êtes venus fonder la ligue de la probité universelle contre les fraudeurs de tous les pays. A l'heure présente il est permis d'affirmer que le commerce honnête a tenu ses premières assises ici.

Ensemble nous avons défini la plupart des produits alimentaires et en ce qui concerne leurs dénominations, nulle équivoque ne pourra plus désormais se produire.

Le *Vin* est le produit de la fermentation alcoolique complète ou incomplète du raisin frais ou du jus de raisin frais.

Grâce à cette définition, le vin, produit direct et immédiat du fruit de la vigne, ne pourra jamais être confondu avec ces produits industriels dont la matière première est souvent tirée de très loin. Quels que soient ses défauts et ses qualités il est tel que la nature le produit. Il est plus ou moins sucré suivant que la fermentation a duré plus ou moins longtemps ; quant à la nature de cette fermentation vous avez considéré comme inutile d'ajouter qu'elle serait « exclusive et naturelle », voyant dans cette addition une sorte de suspicion injurieuse que rien ne justifie, si ce n'est l'incompétence du public à l'égard des conditions dans lesquelles s'opère la vinification.

Les *vins mousseux* ont été définis comme des vins naturels, dont l'effervescence peut être naturelle ou produite artificiellement et le texte que vous avez adopté permet de distinguer ceux de cette dernière catégorie des précédents.

D'autre part, vous avez fait une classe spéciale des vins qui ne répondent pas à la définition des vins en général : ce sont les *vins de liqueur* et la définition adoptée permet de comprendre dans cette classe les variétés innombrables des vins de dessert.

Je ne puis examiner successivement toutes les définitions adoptées et tirer toutes les conséquences que comporte le choix des mots sur lesquels parfois nous avons tant discuté.

Je relèverai donc seulement dans une revue rapide, les décisions qui me paraissent, parmi tant d'autres, avoir une importance plus particulière.

Vous avez admis que l'*alcool*, quelle que soit son origine, pouvait, après avoir été ramené au degré de consommation, porter le nom

d'eau-de-vie, mettant ainsi d'accord la betterave et la vigne dans une pensée de conciliation devant laquelle je m'incline.

Plus tard, l'année prochaine, les hygiénistes nous diront quelles sont les garanties de pureté que doivent présenter pour la consommation les alcools d'origine industrielle.

Quant aux autres eaux-de-vie naturelles, les hygiénistes devront rester muets, car ce sont leurs impuretés mêmes qui constituent leur bouquet.

La dénomination de *vinaigre* a été étendue à toutes les dissolutions acétiques, qu'elles proviennent de la distillation du bois ou de l'acétification du vin. Là encore, on voit l'utilité d'une entente sur la signification des mots, car dans les pays de vigne, notamment, le mot vinaigre, en vertu des usages, s'applique au vinaigre de vin et par extension seulement au vinaigre d'alcool.

Sur la signification des mots *cidre* et *bière* l'entente s'est faite avec la plus grande facilité. Il en a été de même pour les *liqueurs*.

Déjà des conférences internationales avaient facilité l'accord sur une définition du *lait*, comportant les plus judicieuses réserves au sujet de l'état de santé des animaux qui le fournissent.

Ici encore le lait est l'aliment tel que la nature le produit et tel que l'homme le recueille avec les soins de propreté nécessaires.

Quant au *beurre*, une définition excluant toute addition de matières étrangères au lait a été facilement établie.

C'est particulièrement à cette occasion que s'est posée la question de l'emploi des antiseptiques pour la conservation des produits alimentaires, question si importante à tous les points de vue, et si grave en raison des dangers que l'emploi de certains antiseptiques peut faire courir à la santé publique.

Mais nous avons dû nous borner à définir les produits purs. Or, les antiseptiques sont la plupart du temps des substances nées du progrès de la chimie, qu'on ajoute aux aliments pour en retarder l'altération et en faciliter le transport.

Au prochain Congrès, les hygiénistes viendront concurremment avec vous, Messieurs les commerçants, discuter la question et s'entendre sur les mesures à prendre pour faciliter les échanges sans nuire à la santé publique.

Fidèles aux principes que nous avons précédemment exposés, nous déclarons que ce sont là des questions qui doivent être tranchées à la suite d'une discussion approfondie entre les hygiénistes et les commerçants.

Je passe rapidement sur les définitions relatives aux *huiles* et aux

graisses. Les commerçants honnêtes du monde entier sont à leur égard en parfait accord.

L'entente a été plus difficile en ce qui concerne les *produits de la charcuterie*. Il ressort néanmoins de la discussion, qu'en général, il n'est nullement frauduleux d'employer concurremment avec la viande de porc, la viande de bœuf et la viande de veau, mais que les féculents notamment ne peuvent être incorporés aux saucissons et aux saucisses sans que l'acheteur ait été averti de l'incorporation des produits dont il s'agit.

La définition du *saindoux* est celle qu'auraient donnée nos pères : le produit exclusif (sans addition) de la fusion des parties grasses du porc.

La question des *chocolats*, ou plutôt des *poudres de cacao*, a donné lieu à un débat qui s'est terminé par une décision conforme à la logique.

Notre but était d'éviter l'équivoque parce qu'elle ne profite qu'aux fraudeurs, non de disqualifier certains produits, mais de les distinguer les uns des autres. Dès lors, il suffisait d'appliquer au cas litigieux la règle générale : ne rien cacher au consommateur des manipulations que l'on fait subir à un produit en vue de lui donner certaines propriétés, certaines qualités, que à tort ou à raison — la question n'est pas en discussion — le public recherche précisément.

Au sujet du *café* — c'est de l'infusion, de la boisson qu'il s'agit — le Congrès a affirmé qu'il y avait lieu de réagir contre des habitudes commerciales fâcheuses et que les infusions de chicorée, par exemple, ne doivent pas se vendre sous le nom de café.

D'une manière générale un grand nombre de produits ont été définis avec la plus grande précision.

Pour certaines matières telles que les *produits de la confiserie*, de la *pâtisserie*, de la *biscuiterie*, notamment, et faute d'une préparation suffisante sans doute, il faut reconnaître que nous n'avons pu mettre dans nos définitions toute la netteté désirable.

Néanmoins, nous pouvons affirmer que le but du Congrès a été atteint : il est établi que les commerçants du monde entier pouvaient se mettre d'accord sur la signification des dénominations commerciales.

Nous pouvons proclamer : l'**aliment commercialement pur**, l'**aliment loyal** a été défini au premier Congrès de la Croix-Blanche de Genève.

Sur un seul point notre programme n'a pu être rempli : l'expérience nous a démontré la nécessité de limiter notre entente aux *produits chimiques et matières premières de la droguerie* et de ne pas

l'étendre, comme nous l'aurions désiré, à toutes les substances pharmaceutiques.

Au cours de ce rapport, j'ai dit que notre Congrès avait montré la possibilité d'édifier toute une organisation internationale contre la fraude, non seulement avec le consentement, mais avec la collaboration du commerce honnête.

Il y a plus, ce Congrès a démontré l'impérieuse nécessité d'une telle organisation. Le commerce honnête a compris jusqu'à l'évidence qu'il y aurait un danger vital pour lui à ne pas réagir contre les pratiques frauduleuses et que, désormais, il devait s'associer aux efforts de ceux qui, en poursuivant les fraudeurs, avaient spécialement en vue la protection de la santé publique.

La facilité avec laquelle l'accord a pu se faire sur la signification des mots, montre que l'entente internationale pourra se réaliser aussi sur le choix des mesures pour une répression internationale. A cet égard, je rappelle tout particulièrement au Congrès une résolution qu'il a votée à l'unanimité et qui me paraît être de toutes les indications générales qu'il a données, celle dont les gouvernements pourraient le plus facilement s'inspirer, dès aujourd'hui, en vue d'une action commune :

« Lorsqu'un pays a défini l'un des produits de son sol ou de son industrie et établi des règlements pour protéger le dit produit contre l'imitation frauduleuse qui pourrait en être faite par ses nationaux, les autres pays devront, sur leur territoire, accorder à ce produit une protection identique ».

N'est-il pas juste, en effet, de seconder les efforts qu'accomplit toute nation pour enrayer la fraude chez elle ? Agir différemment, ne pas souscrire aux mesures prises, n'est-ce pas encourager les fraudeurs, leur créer pour ainsi dire un lieu d'asile où ils pourraient exercer impunément leur coupable industrie ?

En terminant, je constaterai que nous n'avons pu aborder cette fois l'étude des *manipulations* que le commerce considère comme loyales et nécessaires pour la préparation des produits.

Cette étude fera l'objet du prochain Congrès ; ainsi que je l'ai dit précédemment, les diverses pratiques devront être examinées concurremment par vous, Messieurs les commerçants, et par les hygiénistes conviés à cet effet.

Déjà, Messieurs, vous avez dressé la liste de certains usages et déjà l'on vous a dit : Vous commettez une imprudence en faisant connaître au public des opérations qu'il ignore.

Messieurs l'avenir est au commerce honnête !

On ne fonde rien de durable que sur la vérité.

Ne craignez donc pas d'aller vers le grand jour.

Il est plus que jamais indispensable d'entreprendre l'éducation du public et de dissiper d'injustes préventions.

Pour moi, je ne puis que vous engager à serrer toujours le problème de plus près. Préparez soigneusement le travail de l'an prochain auquel vos délégués s'attacheront avec assiduité.

Avant peu, croyez-le bien, le public — car il faut tenir compte de son opinion — reconnaîtra que ceux-là sont les plus loyaux, (et aussi les plus avisés) qui n'auront pas craint de venir exposer, défendre publiquement, des pratiques compatibles avec la plus stricte loyauté et le plus souvent consacrées par un usage séculaire. (*Applaudissements*).

M. VUILLE donne la parole à M. Philippe DUNANT, *Président du Congrès*.

Ce dernier estime passée l'heure des discours officiels et se réjouit de pouvoir, après cinq jours de travail en commun, adopter le ton de la causerie familière.

Dans une vive improvisation, M. DUNANT, fréquemment interrompu par les applaudissements, rappelle le scepticisme et l'hésitation qui avaient, au début, accueilli le projet du Congrès. L'affluence des congressistes, la vivacité des débats ont prouvé que l'initiative de la Croix-Blanche venait à son heure. Le Congrès se sépare laissant derrière lui accompli un travail considérable et, ce qui vaut mieux encore, un travail utile.

Ayant présidé ou suivi tous les débats, M. DUNANT tient à remercier les congressistes de la courtoisie, de l'assiduité et de la patience dont ils ont fait preuve.

« Ne vit-on pas, dit-il, dans la mémorable séance du 11 septembre, les « Cafés », venus ponctuellement à 9 h. $\frac{1}{2}$ du matin, attendre sagement leur tour jusqu'à 6 heures du soir et discuter alors pleins de verve, des heures durant, comme si la séance venait à peine de commencer. Honneur aux Cafés qui ont bien mérité du Congrès ! Messieurs, nous en boirons tous ! » (*Rires et applaudissements*).

M. DUNANT remercie ceux qui ont bien voulu partager avec lui la tâche de la présidence : M. BORDAS, qui tint d'une main ferme le gouvernail sur l'océan agité des vins et, à force de science et de bienveillance, conduisit le vaisseau au port, — M. WIJSMAN, qui proclama le

lait l'emblème de la douceur et sut ainsi calmer l'ardeur combative des congressistes, — M. E. ROUX qui, intervenant dans les moments difficiles, sut tant et tant de fois, à force d'érudition et de pondération empêcher la discussion de s'égarer et faire naître l'entente, — MM. ROCHE, CRISTIANI, TAIROFF, BONJEAN et PERROT, qui présidèrent, chacun à leur tour, avec une parfaite compétence et une inépuisable bonne volonté — et M. Armand GAUTIER, enfin, qui, s'il ne présida aucune séance, assista à toutes, toujours à la brèche, émerveillant le Congrès de la richesse et de l'étendue de ses connaissances, de son entrain toujours renaissant, entrain si juvénile que M. DUNANT a peine à ne pas adresser ses remerciements au *jeune* M. Armand GAUTIER et à rappeler à son sujet que

« La valeur n'attend pas le nombre des années »

Après une active et fructueuse collaboration de quelques jours, il semble illogique de devoir se séparer ; il faudrait pouvoir, au contraire commencer ensemble le travail qui reste à faire. Cela n'est malheureusement pas possible ; mais si l'œuvre d'aujourd'hui finit, celle de demain commence ; la plus rude étape « la banquette irlandaise » a été franchie ; la course continue, mais les nouveaux obstacles ne seront plus qu'un stimulant. Pour ceux qui se sont voués à la bonne œuvre entreprise par la Croix-Blanche, il n'existe plus qu'une devise, c'est : « En avant, toujours en avant ! »

En se séparant des congressistes comme d'amis, leur Président ne leur dit pas adieu, mais au revoir, un au revoir plein d'espérance pour les conquêtes de demain, au revoir et merci ! (*Applaudissements*).

M. C. VUILLE prend à son tour la parole et adresse au Congrès l'allocution suivante :

MESDAMES ET MESSIEURS,

Vous avez entendu les rapports qui viennent de vous être présentés et qui résument l'œuvre de notre Congrès.

Nous avons, dans ces quatre jours, accompli le programme que nous nous étions fixé et arrêté les définitions de l'aliment pur.

Mais, vous ne l'ignorez pas, Messieurs et chers congressistes, ce n'est là qu'une première étape.

Nous avons encore à rechercher et arrêter quelles sont les manipulations permises et celles qui doivent être interdites, puis nous

demandurons aux chimistes d'établir les formules et d'étudier la question de l'unification des méthodes d'analyse.

Enfin nous convoquerons les juristes pour leur demander d'arrêter les règles de droit sous forme de vœux à présenter aux gouvernements en vue de l'élaboration d'une convention internationale définitive.

Seulement alors, la tâche entreprise par la Croix-Blanche et pour laquelle elle vous a convoqués à Genève à ces premières assises, sera achevée.

Il va de soi, dès lors, que la Croix-Blanche de Genève doit être considérée comme le Comité permanent et directeur de l'œuvre, dont elle conservera les archives, en organisant les Congrès successifs ou en déléguant ses pouvoirs à telle ou telle nation.

Il vous paraîtra naturel, Messieurs et chers congressistes, que nous chargions la France et nos amis de Paris, d'organiser le Congrès qui doit avoir lieu en 1909.

Vous savez la part considérable qu'ils ont prise aux travaux préparatoires du premier Congrès ; ils sont les mieux qualifiés pour préparer la seconde étape ; nous vous ferons donc au cours de cette séance une proposition à cet effet.

Mais je ne veux pas clore cette séance sans vous adresser, Messieurs et chers congressistes, nos remerciements pour la part active que vous avez prise aux discussions, pour la conscience que vous y avez apportée ; certes les débats ont été quelquefois vifs et animés, mais toujours ils sont restés courtois et empreints d'un esprit de conciliation.

J'exprime également notre bien sincère reconnaissance aux différents présidents, tant des séances générales que des sections, qui ont dirigé vos débats, avec tant de distinction, de tact et de fermeté.

Puis je crois être votre interprète à tous, Messieurs et chers congressistes, en adressant à notre secrétaire général, à M. Charles FRANCHE, secrétaire de la délégation française, à M. G. Mallet, notre secrétaire adjoint, ainsi qu'à tous les collaborateurs qui ont travaillé sous leur direction, nos plus vives félicitations pour la méthode, l'ordre et la clarté qu'ils ont apportés dans l'organisation de leur dicastère ; ils ont certainement une très large part dans la réussite de notre Congrès.

Enfin Messieurs, j'ai encore un devoir à remplir.

Je tiens, à l'issue de ce Congrès, qui a donné sa consécration à la Société de la Croix-Blanche, à rappeler le souvenir de notre ami le Professeur Auguste Reverdin, qui nous fut prématurément enlevé.

Auguste Reverdin, cet homme de tant de talent et de cœur, avait accepté dès la fondation de la Croix-Blanche les fonctions de vice-prési-

dent : il s'était dévoué à notre œuvre avec cet élan, cette bonne humeur, cet entrain communicatif qui étaient les traits dominants de son caractère.

La perte de cet ami nous a été extrêmement sensible et je renouvelle ici à sa famille l'expression de nos regrets et de notre profonde sympathie.

Et maintenant, Messieurs et chers congressistes, permettez-moi de vous rappeler, ce que je disais à l'ouverture de ce Congrès, c'est que le programme de la Croix-Blanche est infiniment vaste et étendu, qu'il touche à toutes les grandes questions sociales et philanthropiques.

Pour l'exécuter, nous avons besoin d'être soutenus et encouragés : il faut que cette entreprise, commencée par un petit groupe d'amis Français et Suisses, devienne véritablement *internationale*.

Eh bien, nous espérons que vous avez compris ce qu'est la Croix-Blanche et la grandeur du but qu'elle entend poursuivre ; nous espérons que nous avons conquis vos sympathies, que vous nous continuerez votre concours et que, rentrés dans vos pays, vous deviendrez les plus ardents propagandistes de notre œuvre.

Puissiez-vous, Messieurs et chers congressistes, garder un bon souvenir des quelques journées que vous avez passées avec nous à Genève : C'est dans ces sentiments que je vous souhaite un heureux retour dans vos foyers. (*Longs applaudissements*).

M. Armand GAUTIER remercie dans les termes suivants les organisateurs du Congrès :

MESSIEURS,

Permettez à l'un des plus jeunes d'entre vous — puisque c'est ainsi que me caractérise l'aimable Président du Congrès — de vous dire qu'en entendant tout à l'heure les rapports si lucides ou les discours si spirituels qui viennent d'être prononcés, une idée venait à mon esprit qui, sans doute, est venue aussi aux vôtres : ceux-là seuls qui ont été à la tâche et à la peine, les organisateurs de ce Congrès, ceux que nous venons d'écouter avec tant de plaisir, sont les seuls, qui, chargés de parler et de conclure, ne peuvent faire leur éloge et recevoir leurs propres félicitations.

Je me lève donc pour accomplir ce devoir vis-à-vis des initiateurs et des grands ouvriers de ce Congrès : M. Vuille d'abord, le digne et dévoué Président de la Croix-Blanche. Sous sa haute direction, cette

Croix fera son chemin et remplira de bienfaits le monde de la paix et de l'avenir.

Il faut, après lui, nommer M. Dunant dont le zèle et l'activité n'ont d'égaux que son esprit et son charme; MM. Bordas et E. Roux, qui ont été comme l'âme de ce Congrès.

J'allais oublier deux hommes qui, par leur esprit de méthode et leur travail, ont beaucoup contribué au succès final, je veux parler de M. Robert Fazy et de M. Franche.

Je ne puis concevoir comment notre aimable secrétaire général a pu trouver le temps de préparer les mille détails de ce Congrès à Genève, d'assister à une grande partie de nos séances, d'en recueillir la substance, de veiller à la reproduction touffue de nos discussions, de passer les nuits à en corriger les épreuves et de venir ensuite ici, toujours frais et dispos, nous apporter le remarquable et clair rapport qu'il vient de nous lire. Sans doute, possède-t-il le secret de trouver 48 heures dans sa journée.

Pour M. Franche, on ne saurait dire assez le dévouement, la patience, le travail qu'il a dépensés, comme secrétaire de la commission d'initiative française, à préparer les détails infinis de ce Congrès. C'est lui qui en a été la cheville ouvrière et nous lui devons tous nos remerciements les plus sincères.

Voilà, Messieurs, ce que je voulais dire en votre nom et je pense être ainsi l'interprète fidèle de vos sentiments de vive gratitude et de haute estime pour les principaux et dévoués organisateurs de la Croix-Blanche et du présent Congrès.

M. François DELONCLE déclare s'associer cordialement à tout ce qui vient d'être dit. Comme *membre fondateur de la Société Universelle de la Croix-Blanche* et comme *Président d'honneur* du Congrès, il tient à adresser, une fois de plus, des remerciements sincères aux délégués étrangers venus de si loin au Congrès et tout spécialement aux délégués allemands, avec lesquels il espère très vivement que la conversation continuera pour un accord plus que jamais utile aux intérêts de tous.

M. ERTHEILER, *vice-président du Bund deutscher Nahrungsmittel-Fabrikanten und Haendler*, remercie, dans les termes suivants, M. De-

loncle et le Comité de la Croix-Blanche, au nom de la délégation allemande :

SEHR GEEHRTE DAMEN UND HERREN,

Wir Deutsche, die wir in so geringer Zahl hier vertreten sind, hatten nicht erwarten können, in besonderer Weise gewürdigt und geehrt zu werden, als wie es soeben von Seiten des Herrn Deloncle geschehen ist.

Nachdem ich hierzu herausgefordert bin, erlaube ich mir, Ihnen im Namen der hier anwesenden Vertreter des deutschen Handels und der deutschen Industrie herzlichst zu danken. Wir danken ihnen nicht nur für die soeben gehörten freundlichen Worte des Herrn Deloncle, sondern gleichzeitig für Ihre liebenswürdige Einladung und für die, den traditionellen schweizerisch-französischen Gepflogenheiten entsprechenden, zahlreichen Aufmerksamkeiten und die grosse Gastfreundschaft, die Sie uns während unseres hiesigen Aufenthaltes zuteil werden liessen. Diesen Dank sind wir besonders den Genfer Behörden und Kongressmitgliedern schuldig.

Ich sagte: schweizerisch-französisch, weil wir uns zwar auf schweizerischem Boden, aber eigentlich, nach der Art der Zusammensetzung des Kongresses, wie in einem französischen Parlamente befanden, in dem wir keine aktive Rolle spielen konnten. Wir bedauern deshalb aber keineswegs, hierher gekommen zu sein, im Gegenteile, wir sind dankbar dafür, dass Sie uns Gelegenheit gegeben haben, den Beratungen beizuwohnen.

Unsere Zurückhaltung beruht nicht auf Mangel an Sympathie für die schönen Ziele des weissen Kreuzes. Wir haben hier Manches gelernt, wir haben die Kenntnis und die Ueberzeugung erneuert, dass die französische Landwirtschaft, der Handel und die Industrie in Frankreich ebenso wie in Deutschland und in anderen Ländern von dem Streben nach Ehrenhaftigkeit geleitet werden und bei Besprechungen ihrer internen Verhältnisse das Licht der Oeffentlichkeit nicht zu scheuen brauchen.

Dieser Loyalität haben Sie auch Ihre grossen Erfolge zu verdanken! Mit Ihnen teilen diese Bestrebungen wir, die nach soliden Grundsätzen arbeitenden Berufsgenossen aller hier vertretenen Nationen; wir hoffen, dass durch internationale Kongresse, wie den heute zum Abschlusse gelangenden, allmählich die Wege und Grundsätze gefunden werden, welche Sicherheit für ein gedeihliches Arbeiten gewährleisten, wie es die Produzenten unter voller Wahrung der Konsumenteninteressen nötig haben.

M. le Conseiller FERREIRA DA SILVA, *délégué du Gouvernement portugais*, prend à son tour la parole en ces termes :

MESDAMES ET MESSIEURS,

Je m'associe aux remerciements si chaleureux que mon collègue allemand, M. Ertheiler vient d'adresser à la nation suisse et à la ville de Genève pour l'accueil si aimable et si affectueux, dont nous avons tous été l'objet.

Le succès de ce Congrès est dû, en grande partie, à l'activité intelligente et incessante de son comité d'organisation, à la sollicitude de M. le Président de la Société Universelle de la Croix-Blanche de Genève, M. Charles Vuille, qui nous a donné tant de marques de distinction, de M. Philippe Dunant, Président du Congrès, dont nous avons encore tous présentes à la mémoire les charmantes paroles d'adieu, et à notre infatigable secrétaire général, M. Robert Fazy, qui, dans le court laps de temps qui s'est écoulé entre le moment où l'idée première du Congrès a été conçue et ce jour, a su organiser, pour le mieux de tous, ces assemblées, où tout doit être prévu à l'avance, et où il faut savoir, à chaque nouvel incident, trouver immédiatement la solution pratique.

J'exprime ici à ces Messieurs, devenus nos amis, l'expression de ma reconnaissance personnelle et je suis certain que ce sentiment est partagé par tous mes collègues.

Qu'il me soit permis de joindre dans ces hommages, deux noms qui me sont chers, ceux de deux congressistes éminents, avec lesquels j'ai entretenu les relations les meilleures : en premier lieu, M. le professeur Armand Gautier, le chiniiste éminent, que tous nous avons entendu avec le respect et l'attention dus à sa grande autorité et qui, au cours de nos séances, m'a donné de vives marques d'estime et de sympathie, dont je suis heureux de lui témoigner ici toute ma reconnaissance. Qu'il me permette de joindre son nom à ceux de mes deux maîtres, MM. Marcelin Berthelot et Charles Friedel, venus jadis dans cette même ville de Genève, comme je vous l'ai rappelé dans la séance d'ouverture.

C'est ensuite de mon vieil ami, M. Eugène Roux, que je veux parler. Depuis vingt-cinq ans, c'est-à-dire depuis l'époque déjà lointaine à laquelle j'ai visité le laboratoire municipal de Paris, dont M. E. Roux était alors un des chimistes les plus actifs et les plus intelligents, j'ai été lié d'amitié avec lui. Il a joué, dans ce Congrès, un rôle prépondérant, non seulement par son savoir professionnel, mais aussi par la sérénité de son jugement et de ses appréciations, la clarté

de sa parole et l'aménité qu'il a toujours su apporter au cours des discussions parfois très vives, auxquelles nous avons pris part. Qu'il reçoive ici, en cette séance publique, l'expression de ma profonde sympathie et mes meilleurs souvenirs.

Enfin, je ne veux pas passer sous silence, l'homme aimable et modeste qui a tant aidé les organisateurs de ce Congrès et que nous avons vu toujours à la brèche, recueillant nos paroles et nos déclarations, venant en aide à tous, avec autant de simplicité que d'amabilité, en véritable abeille ouvrière de ce Congrès. J'ai nommé, vous le devinez, mon ami M. Charles Franche, directeur de la *Revue internationale des falsifications*, secrétaire de la délégation française.

En lui disant adieu, je me fais un devoir de lui exprimer encore une fois tous mes remerciements.

C'est dans ces sentiments qui, je n'en doute point, sont partagés par tous, Messieurs, que je prends, à regret, congé de mes amis de Genève.

M. TAÏROFF, *de la délégation du Gouvernement russe*, s'adresse en ces termes, au bureau de la Croix-Blanche :

MESSIEURS,

Le Congrès qui, pendant quelques jours, nous a réunis ici, représentants des nationalités les plus diverses, venus des confins de l'Europe et de l'Amérique, prend fin.

Le drapeau de la Croix-Blanche, que nous saluions dans cette salle même, le jour de la séance d'ouverture, est enlevé ; demain il cessera de flotter au fronton de l'hospitale Université de Genève. Mais nous tous, reconnaissants de l'accueil inoubliable que nous avons reçu, et conscients de la beauté de l'œuvre à laquelle nous avons été appelés à coopérer, nous l'emporterons, dans notre cœur, votre drapeau de la Croix-Blanche !

Rentrés chez nous, nous saurons vous témoigner notre reconnaissance, en faisant connaître à nos concitoyens l'œuvre qui se poursuit sous son égide et pour le succès de laquelle nous vous adressons, une fois de plus, nos vœux les plus sincères.

M. le professeur Dr H. P. WIJSMAN, *délégué du Gouvernement néerlandais*, s'adresse comme suit au comité d'organisation et spécialement au comité des dames :

MESDAMES et MESSIEURS,

Au début du Congrès, lorsque nous étions encore étrangers les uns aux autres, j'ai pu vous adresser quelques mots de courtoisie. Mais maintenant que nous avons appris à nous connaître et à nous apprécier les uns les autres, c'est pour moi une affaire de cœur que de vous remercier de tout ce que vous avez fait pour nous rendre notre séjour à Genève aussi agréable qu'utile. Laissez-moi surtout le privilège, auquel j'attache un prix tout spécial, d'adresser en mon nom personnel et au nom des membres associés, les plus chaleureux remerciements aux dames genevoises qui se sont constituées en Comité pour offrir la réception la plus charmante à nos compagnes de voyage. Au nom de nous tous, je leur présente l'hommage de notre profond respect, et leur adresse une fois de plus les remerciements les meilleurs de ceux et de celles dont je suis ici le porte-parole.

M. le professeur TORTELLI, *de la délégation officielle italienne*, exprime ainsi sa confiance dans la réussite finale de l'œuvre commencée à Genève :

Je suis heureux, au nom de la délégation du Gouvernement italien, de présenter mes plus vifs et plus sincères remerciements à la belle et joyeuse ville de Genève pour son exquise et sympathique hospitalité et d'exprimer aux organisateurs du Congrès de la Croix-Blanche mes plus chaleureux sentiments de gratitude et de reconnaissance.

Le 1^{er} Congrès pour la répression des fraudes alimentaires vient de finir et l'œuvre achevée, si elle ne répond pas à tous nos désirs, n'en est pas moins remarquable. Dans les Congrès qui suivront celui-ci, cette œuvre sera revue et complétée et bientôt cette première partie importante du programme de la Croix-Blanche sera heureusement achevée.

C'est pourquoi, plein de confiance et d'enthousiasme, j'applaudis à l'œuvre si noble de la Croix-Blanche. Certes la fin de l'entreprise actuelle, si ardue et si vaste, paraît bien lointaine et son accomplissement ne laissera pas de rencontrer beaucoup de difficultés, mais la coopération et le zèle de ses membres viendront à bout de tous ces obstacles.

J'exprime ma gratitude entière à tous ceux qui consacreront, ces jours-ci, tous leurs efforts et toutes leurs inspirations à cette grande œuvre de bonté et de charité et qui entoureront les congressistes de tant de prévenances gracieuses. Et nous, Messieurs, nous sommes sûrs

que grâce à votre collaboration assidue, la victoire la plus belle et la plus complète sera le couronnement de l'œuvre de bonté, de charité et de prévoyance, à l'accomplissement de laquelle la Société Universelle de la Croix-Blanche de Genève a voué tous ses efforts.

M. le Dr Hans HEILBORN, *délégué du gouvernement du Brésil*, s'adresse enfin, en ces termes, au Comité de la Croix-Blanche :

MONSIEUR LE PRÉSIDENT,
MESSIEURS ET CHERS COLLÈGUES,

En mon nom et en celui de M. le Dr V. de PAULA RAMOS, directeur de la Mission de propagande et d'expansion économique du Brésil à l'étranger, qui m'a délégué pour le représenter à ce Congrès, je tiens à vous manifester, à vous, Monsieur le Président, aux autorités suisses, tant fédérales que cantonales et municipales, ainsi qu'aux habitants de cette belle ville, notre reconnaissance la plus sincère pour l'accueil généreux que vous avez bien voulu faire au représentant du Brésil et pour la grande bienveillance que mes illustres confrères m'ont témoignée, quand les intérêts de mon pays m'obligèrent à prendre une part active dans vos discussions.

Au moment de nous séparer, je vous assure solennellement que ces sentiments de reconnaissance ne se borneront pas aux paroles que je viens de prononcer : ils se transformeront en des faits positifs dès que je serai rentré au Brésil, où je serai, — je vous le promets — un défenseur convaincu et un propagandiste enthousiaste des nobles intentions de la Société Universelle de la Croix-Blanche de Genève.

Sur la proposition de M. le Président, l'assemblée adopte par acclamation la motion suivante :

Le Comité de la Société Universelle de la Croix-Blanche de Genève est constitué en Bureau Permanent du Congrès et chargé de l'organisation des Congrès ultérieurs, destinés à compléter l'œuvre du Congrès de Genève.

M. le Président rappelle à l'assemblée, qu'aux termes de l'article 10 du règlement, elle doit désigner le siège de sa prochaine réunion.

M. le Président propose de confier à la délégation française de la Croix-Blanche le soin de l'organisation du 2^e Congrès, qui se réunirait à Paris en 1909.

L'assemblée ratifie par acclamation la proposition de M. le Président et décide :

que le 2^{me} Congrès sera organisé en 1909 à Paris, par les soins de la délégation française de la Société Universelle de la Croix-Blanche.

M. GRÉBAUVAL, *délégué de la Ville de Paris*, remercie l'assemblée de l'honneur fait, par son choix, à la Ville de Paris, qui se félicitera de pouvoir, en préparant au Congrès une réception digne de lui, témoigner une fois de plus de l'intérêt que ses autorités prennent à l'œuvre entreprise par la Croix-Blanche.

M. le Président remercie une dernière fois tous les congressistes, au nom de la Croix-Blanche, qui a trouvé en eux de dévoués collaborateurs d'aujourd'hui et de demain et *déclare clos* le 1^{er} Congrès pour la répression des fraudes alimentaires et pharmaceutiques.

La séance est levée à cinq heures et demie.

Catalogue des Définitions

N. B. — *Les chiffres entre parenthèses renvoient à la page où la discussion est relatée.*

ALCOOL (75). — L'**alcool ordinaire** est le produit de la distillation avec rectification d'un liquide fermenté quel qu'il soit.

L'alcool utilisé dans l'alimentation doit toujours être vendu avec l'indication de la matière première de laquelle il provient.

BEURRE (97). — Le **beurre** est le mélange de matières grasses exclusivement obtenu par le barattage avant ou après l'acidification par voie biologique du lait, de la crème issue du lait — ou d'un mélange de l'une et de l'autre substance — et suffisamment débarrassé d'eau et de petit-lait.

BIERE (85). — La **bière** est la boisson obtenue par la fermentation alcoolique d'un moût fabriqué avec du houblon, du malt d'orge et additionné de levure.

CACAO (124). — Les **pâtes de cacao** sont des produits obtenus par le broyage des fèves de cacao torréfiées, décortiquées, dépouillées de leur coque et débarrassées aussi complètement que possible de leurs germes et pousses.

Suivant les usages auxquels on les destine, on peut ajouter ou retrancher à ces produits une proportion variable de beurre de cacao. Le parfum qui leur est donné doit provenir d'aromates non nuisibles.

Le **cacao en poudre** (126) est de la pâte de cacao réduite en poudre.

Les dénominations de **poudre de cacao pur** et de **pâte de cacao pur** sont réservées aux produits ainsi définis.

Les **poudres et pâtes** ayant subi une manipulation chimique

et connues sous le nom de cacao soluble ou solubilisé doivent être qualifiées de **cacao solubilisé**.

Elles ne pourront être qualifiées de pures.

Le **beurre de cacao** (140) est la matière grasse extraite de la pâte de cacao solubilisé ou non.

CAPÉS (160). — Le **café** est la graine presque complètement débarrassée de sa coque du caféier (*Coffea arabica* ou *coffea liberica*) et autres caféiers genre *coffea* et non privée de sa caféine.

Le **café torréfié** est le café qui, par l'action de la chaleur, a pris une coloration brune et où s'est développé l'arome caractéristique.

Le **café moulu** doit être obtenu exclusivement avec des grains de café torréfié.

Ne peut être qualifié de **café boisson** que le liquide préparé avec de l'eau bouillante et de la graine de café torréfiée et moulue.

CHARCUTERIE (PRODUITS DE LA) (115). — Les **viandes hâchées, assaisonnées, vendues comme saucissons, saucisses, cervelas ou chair à saucisse** doivent être préparées exclusivement avec de la viande et du gras de porc, de la viande de bœuf et de veau, reconnues propres à la consommation. Elles ne doivent pas contenir une proportion d'humidité supérieure à celle des éléments qui les constituent.

Les **andouilles et andouillettes** doivent être préparées avec de la viande et du gras de porc et des boyaux de porc.

Les **boudins** sont des préparations à base de sang de porc, de veau, de bœuf, de mouton, de gras de porc et d'oignons.

Le **fromage de tête** est une préparation formée avec de la tête de porc et de veau.

Les **galantines, terrines et purées** sont des préparations faites avec de la viande et du gras de porc, de veau, de volailles, des œufs et du lait et auxquelles on peut ajouter au maximum 5 % de féculents exprimés en amidon.

On appelle **pâtés de foie de porc** des préparations faites avec de la viande et du gras de porc, du foie de porc et de veau, du lait et des œufs ; leur humidité ne doit pas dépasser 60 % et l'on ne peut y ajouter plus de 10 % de matières féculentes exprimées en amidon.

Les **pâtés de foie gras** sont des préparations faites avec de la viande et du gras de porc, des foies d'oie et de canard.

des œufs et du lait. Leur humidité ne doit pas dépasser 50 % et leur teneur en féculents plus de 3 % exprimés en amidon.

Le **saindoux** est le produit de la fusion des parties grasses du porc sans addition quelconque. L'humidité n'en doit pas dépasser 1 %.

Les **salaisons** consistent en viande de boucherie et de charcuterie, salées exclusivement au sel commercialement pur, avec une proportion variable de salpêtre pur et de sucre.

CHICOREE ET PRODUITS SIMILAIRES (164). — La **chicorée** est la racine de la chicorée dite sauvage (*Cichorium intybus*) convenablement nettoyée, touraillée, torréfiée, concassée, tamisée et enrobée ou non.

Les **produits similaires de la chicorée** sont essentiellement des produits d'origine végétale, destinés à être employés seuls ou mélangés entre eux. Ils sont torréfiés comme le café et donnent par infusion dans l'eau chaude des liquides plus ou moins colorés, plus ou moins empyreumatiques.

CHOCOLATS (135). — Le **chocolat en pâte et en poudre** est une pâte de cacao sucrée. La proportion de pâte de cacao ne doit pas être inférieure à 32 %.

Les **chocolats au lait, à la noisette ou de fantaisie** sont des mélanges de pâte de cacao, de sucre et de lait ou de tout autre produit indiqué, le tout en proportion variable.

Le lait employé à leur fabrication ne doit contenir aucun anti-septique.

La **couverture** est un mélange de pâte de cacao et de sucre en proportion variable. Toute addition d'autres matières doit être mentionnée d'une façon visible.

Le nom de **bonbon de chocolat** est réservé aux compositions de confiserie enrobées de couverture pure.

CIDRES ET POIRES (83). — Le **cidre** est le produit de la fermentation du jus de pommes fraîches et de poires fraîches — ces dernières dans la proportion maxima de 10 % — extrait avec ou sans addition d'eau.

Le **cidre pur jus** est le produit de la fermentation de pommes fraîches obtenu sans addition d'eau.

Le **poiré** est le produit de la fermentation du jus de poires fraîches extrait avec ou sans addition d'eau.

Le **poiré pur jus** est le produit de la fermentation de poires fraîches obtenu sans addition d'eau.

Le **cidre mousseux** et le **poiré mousseux** sont les produits de la fermentation en bouteilles du cidre ou du poire.

Le **cidre gazeux** et le **poiré gazeux** sont les produits obtenus par l'introduction directe d'acide carbonique.

CONFITURE (144). — La **confiture pure** est le produit qui résulte de la cuisson des fruits et des jus de fruits avec du sucre de canne ou de betterave.

CONSERVES ALIMENTAIRES (110). — Les **conserves alimentaires** sont des produits alimentaires qui, grâce à un traitement approprié ou sous l'action de certaines substances peuvent conserver, pendant un temps plus ou moins long, suivant la méthode employée, leurs principales propriétés et être ainsi soustraits à certaines modifications qui les rendent impropres à la consommation.

Les principaux procédés de conservation sont : le salage, le saumurage, le fumage, la dessiccation, la réfrigération, le chauffage, la pasteurisation et la stérilisation en vase clos (procédé Appert).

Les conserves alimentaires ne doivent contenir aucune substance altérée et aucune substance d'origine organique ou minérale destinée à diminuer la valeur commerciale ou alimentaire du produit.

EAUX (186). — Une **eau naturelle au point de vue commercial** est celle qui est mise à son lieu d'origine, telle qu'elle sort du sol, dans les récipients mêmes dans lesquels elle est livrée au consommateur.

Les travaux de captage d'une eau ne doivent en aucun cas modifier la composition de cette eau : la canalisation étanche, l'élévation mécanique, l'approvisionnement dans un réservoir hermétiquement clos établi sur les sources à faible débit ne modifient pas le caractère naturel de l'eau.

Toute manipulation doit être visiblement indiquée sur l'étiquette fixée sur le récipient contenant l'eau livrée au consommateur.

L'eau minérale est l'eau naturelle non contaminée et proposée à la consommation en raison de propriétés thérapeutiques ou hygiéniques spéciales*.

* L'assemblée a adopté le vœu additionnel suivant :

« Il est désirable que le nom d'*eau minérale naturelle* soit réservé aux eaux naturelles officiellement reconnues comme ayant des propriétés thérapeutiques. »

L'eau minérale artificielle est une eau artificiellement minéralisée. La nature artificielle de cette eau doit être indiquée.

EAUX-DE-VIE (76). — **L'eau-de-vie** en général est le produit du mélange d'alcool ordinaire avec de l'eau ramené au degré de consommation.

L'eau-de-vie de vin est le produit de la distillation exclusive du vin.

L'eau-de-vie de cidre ou de poiré est le produit de la distillation des cidres ou poirés.

L'eau-de-vie de marc ou marc est le produit de la distillation du marc de raisin frais additionné ou non d'eau.

Le **cognac ou eau-de-vie des Charentes (76)** est le produit de la distillation des vins naturels récoltés et distillés dans les limites administratives de la Charente et de la Charente-Inférieure, suivant les procédés charentais.

L'**armagnac ou eau-de-vie d'Armagnac** est le produit de la distillation des vins récoltés et distillés dans le pays d'Armagnac, suivant les procédés usités dans ce pays.

Le **kirch ou eau-de-vie de cerises** est le produit exclusif de la fermentation alcoolique et de la distillation des cerises et merises.

Les **eaux-de-vie de prunes, mirabelles, quetsches, etc.**, sont les produits de la fermentation alcoolique et de la distillation des dits fruits.

Le **genièvre** est le produit de la distillation simple en présence de baies de genièvre du moût fermenté des céréales.

Les **rhums et tafias** sont les produits alcooliques obtenus par la fermentation et la distillation du jus de canne à sucre (vesou cru ou cuit) ou des mélasses, sirops, vinasses, produits par les usines travaillant la canne pour en extraire le sucre.

ÉPICES (167). — On désigne sous le nom générique d'**épices**, des substances végétales d'origine indigène ou exotique, aromatiques ou d'une saveur chaude, piquantes, employées pour rehausser le goût des aliments ou y ajouter les principes stimulants qui y sont contenus.

D'importance commerciale variable avec les coutumes de chaque pays, les épices sont très nombreuses et doivent être définies chacune en particulier.

Les **épices mélangées** ne peuvent être composées que d'épices simples, sans poudres inertes ou nocives.

Les **cannelles** sont des écorces provenant de la tige de diverses plantes du genre *cinnamomum* de la famille des laurinéés.

La **cannelle de Chine** est produite par le *Cinnamomum Cassia Blume*. Elle est beaucoup plus épaisse et est présentée en tuyaux plus courts.

Le **poivre** est la baie desséchée du *pipper nigrum*, cultivé généralement dans les Indes et l'Extrême-Orient. Le poivre est vendu commercialement sous les noms de poivre noir et de poivre blanc.

Le **poivre noir** est constitué par la baie du *pipper nigrum*, cueillie avant maturité et desséchée dont la zone externe devient alors rugueuse et prend une teinte noirâtre.

Le **poivre noir en poudre** ne doit être composé que de baies de poivre noir broyées, pulvérisées, sans addition d'aucune matière.

Le **poivre blanc** est formé par la baie du *pipper nigrum*, parvenue à maturité et dont la partie externe a été enlevée par les producteurs au moyen d'une opération de décortication appropriée.

Le **safran** (*crocus sativus*) est constitué par les filaments de couleur rouge orangé, provenant des stigmates desséchés de la fleur accompagnés ou non des extrémités jaunies du style.

FARINES ET SEMOULES (169). — La dénomination de **farine sans autre qualificatif** désigne exclusivement le produit de la mouture de l'amande du grain de froment nettoyé et industriellement pur.

Le produit de la mouture des autres graines, céréales, légumineuses, nettoyées et industriellement pures sera désigné par le mot **farine** suivi du qualificatif indiquant l'espèce de graines, de céréales ou de légumineuses entrant dans la composition, soit à l'état isolé, soit à l'état de mélange.

Doit être considérée comme pure la farine qui renferme accidentellement :

A. Une très petite quantité de farine de graines étrangères, croissant ou pouvant croître avec le blé.

En ce qui concerne le seigle, une quantité légèrement plus forte peut être admise, mais seulement si l'on peut établir que les blés ayant servi à la production de la farine dont il s'agit proviennent de régions spéciales qui fournissent des blés renfermant toujours une certaine quantité de seigle, qui

ne peut être éliminée par l'emploi des appareils de nettoyage les plus perfectionnés.

La proportion de cette farine étrangère, indépendante de la volonté du meunier ne peut être fixée à priori; elle varie suivant les pays et suivant les années.

B. Une petite quantité de sable très fin, provenant de fragments pierreux échappés au nettoyage des grains, comprise la plupart du temps entre 15 et 300 grammes par quintal.

Les **semoules** (171) sont obtenues par les mêmes procédés que les farines et n'en diffèrent que par la grosseur des grains.

Le mot **semoule** employé sans épithète s'applique exclusivement à la semoule de froment.

FROMAGE (101). — Le **fromage** est le produit de la maturation du coagulum obtenu par l'empressurage ou l'acidification du lait pur entier, ou de la crème qui en provient, ou du lait pur écrémé partiellement ou totalement et n'ayant subi aucune addition autre que celle des produits qui entrent normalement dans sa fabrication, tels que ferments de la maturation, sel, épices, colorants pour fromages, etc.

GRAISSES COMESTIBLES (107). — La **graisse de coco** est la matière grasse végétale, non artificiellement colorée, extraite de l'amande du fruit du cocotier.

Le nom de **margarine** (105) doit être réservé à toutes les graisses comestibles qui se rapprochent, par leur couleur, leur consistance, leur odeur ou leur saveur, du beurre, mais dont la graisse ne provient pas du lait ou n'en provient pas exclusivement.

HUILES (103). — La différence entre les **huiles et les graisses alimentaires** consiste dans le fait que les premières sont fluides et que les secondes sont concrètes à la température de 15°.

L'**huile d'amande douce** est l'huile extraite de l'amande du fruit de l'amandier.

L'**huile de noisette** est l'huile extraite de l'amande du fruit du noisetier.

L'**huile de noix** est l'huile extraite de l'amande du fruit du noyer.

L'**huile d'olive** est l'huile extraite du fruit de l'olivier.

Les **huiles de noyau** sont les huiles extraites de la graine du

noyau de fruits autres que celui de l'amandier. Elles devront porter le nom du noyau dont elles sont extraites.

L'**huile d'arachides** est l'huile extraite des graines d'arachides.

L'**huile de colza** est l'huile extraite des graines de colza.

L'**huile de coton** est l'huile extraite des graines des plantes à coton.

L'**huile de lin** est l'huile extraite des graines de lin.

L'**huile d'œillette** est l'huile extraite des graines du pavot noir.

L'**huile de sésame** est l'huile extraite des graines de sésame.

HUILES ESSENTIELLES ET ESSENCES DE FRUITS (200). — Les **huiles essentielles** sont le produit exclusif de l'extraction des principes aromatiques contenus dans les substances d'origine végétale dont elles portent le nom.

Les produits dits **essences de fruits** sont exclusivement composés de substances tirées des végétaux dont ils portent le nom dissoutes ou non dans l'alcool.

Quand il y a un mélange de plusieurs substances végétales l'essence de fruits doit être dite **composée** et porter le nom du produit dominant.

Lorsque dans la préparation interviennent, même partiellement, des produits chimiques artificiels, les produits obtenus doivent être dénommés **essences artificielles de fruits**.

LAIT (91). — Le **lait** est le produit intégral de la traite totale et ininterrompue d'une femelle laitière bien portante, bien nourrie et non surmenée. Il doit être recueilli proprement et ne pas contenir de colostrum.

La dénomination de **lait** tout court ne s'applique qu'au lait de vache.

LIMONADES (195). — Les **limonades gazeuses** sont des eaux gazeuses additionnées de sucre, d'acides végétaux, de substances aromatiques reconnues inoffensives.

Elles peuvent contenir des substances également inoffensives produisant la mousse par agitation.

LIQUEURS (86). — Les **liqueurs** sont des eaux-de-vie aromatisées : soit par macération de substances végétales, soit par distillation en présence de ces mêmes substances, soit par addition du produit de la distillation de ces substances, en présence de

l'alcool ou de l'eau ; soit par l'emploi combiné de ces différents procédés, édulcorées ou non au moyen de sucre, de glucose, de sucre de raisin ou de miel.

Les liqueurs sont colorées au moyen de substances inoffensives, à l'exception toutefois des liqueurs obtenues par macération dans l'alcool de fruits colorés naturellement.

MIEL (154). — Le **miel** est la substance que les abeilles produisent en transformant les sucs sucrés recueillis sur les végétaux et qu'elles emmagasinent dans les rayons.

MOUTARDES (166). — La **moutarde** est le produit obtenu par le broyage des graines des moutardes noires (*brassica nigra*), brunes (*brassica juncea*) et blanches (*sinapis alba*), ou de leur mélange.

Les **moutardes en poudre** sont les farines des graines ci-dessus blutées ou non.

Les **moutardes en pâte** sont composées de ces farines additionnées de verjus, de vin blanc, de vinaigre, ou d'un mélange de ces liquides avec de l'eau et du sel.

OEUFS (102). — L'**œuf frais** est celui qui, n'ayant été soumis à aucun procédé de conservation, ne décèle au mirage aucune déperdition, aucune trace d'altération, ni de décomposition.

L'**œuf proprement dit** est commercial lorsqu'il n'a subi aucune altération, ni décomposition.

L'**œuf conservé** est un œuf qui a été, pendant un temps plus ou moins long, mis à l'abri des causes d'altération spontanée, par l'emploi de différents procédés non nocifs de conservation.

PAIN (172). -- Le mot **pain sans autre qualificatif** est réservé exclusivement au produit résultant de la cuisson de la pâte faite avec un mélange de farine de froment, de levain de pâte ou de levure alcoolique de bière ou de grains, d'eau potable et de sel.

Si le pain est fabriqué avec une autre farine que celle de froment ou un mélange de farines autres que celles de froment, il doit porter le nom de la ou des farines qui entrent dans sa composition.

Est réservé toutefois l'usage local des pays dans lesquels le mot « pain » s'applique ordinairement aussi bien au pain de froment qu'au pain d'une autre farine.

Le pain obtenu par un mélange de farine de froment et de farine de seigle porte le nom de **pain de méteil** (174).

Les parties constituantes du pain sont les mêmes que celles de la farine, avec cette différence toutefois que si quelques-unes sont restées sans changement, d'autres ont éprouvé des modifications variables et mêmes profondes.

PATES ALIMENTAIRES (176). — On entend par **pâtes alimentaires sans autre qualificatif**, des pâtes non fermentées obtenues par pétrissage de semoules ou farines de froment, avec de l'eau, sans addition d'aucun colorant.

Les pâtes alimentaires obtenues avec d'autres semoules ou farines doivent en porter l'indication.

Sous le nom de **pâtes aux œufs**, on entend les pâtes alimentaires dans la fabrication desquelles on fait intervenir au minimum 3 œufs par kilo et une coloration reconnue inoffensive par l'usage qui devra être déclarée.

PATISSERIE (181). — Les **pâtisseries fraîches** sont des produits constitués par des mélanges de farines ou de féculents associés à du lait, de la crème, des œufs en coque, du beurre, de la graisse animale ou végétale, du sucre, des amandes, des fruits et des aromates.

Les **macarons** sont composés d'amandes, de sucre brut ou raffiné, de blanc d'œufs avec ou sans miel.

Les **massepains** ont la même composition que les macarons : amandes, sucre brut ou raffiné avec ou sans miel, blanc d'œufs ou œufs entiers, avec addition soit de farine, soit de fruits sous toutes formes.

Les **pains d'épices** sont un mélange de farine (seigle ou froment), de mélasse ou de miel, avec ou sans jaune d'œufs.

SIROPS (156). — Les **sirops de fruits pur sucre** sont le produit de la dissolution du saccharose dans le jus des fruits.

Les **sirops pur sucre** sont des sirops formés par des solutions de sucre cristallisable (saccharose) soit dans de l'eau pure, soit dans des infusions végétales, soit dans des solutions aqueuses ou alcooliques, de substances acides ou parfumées extraites des végétaux.

Il est entendu toutefois que l'alcool n'intervient que comme dissolvant, sauf dans le sirop de punch.

Les **sirops de raisin** (159) sont des liquides formés de solutions, aromatisées ou non, de sucre de raisin dans l'eau.

SUCRES (147). — Le **sucre raffiné** commercialement pur, doit contenir au moins 99,5 % de saccharose.

Le **sucre blanc cristallisé** doit contenir au moins 98,5 % de saccharose.

Le **sucre de bas titrage, roux ou exotique** doit contenir au moins 65 % de saccharose.

Le **glucose** ou **sucre de fécule** est le produit de transformation de l'amidon des céréales par de l'eau acidulée; toutes les matières amylacées peuvent être admises pour cette fabrication.

La dénomination de **sucre de raisin** ne doit pas être appliquée au sucre provenant d'autres matières que le raisin.

Le **sucre de raisin** est livré à la consommation à l'état solide ou à l'état liquide, qu'il soit composé de glucose de raisin, de lévulose ou du mélange de ces deux sortes de sucre.

Le **sucre interverti** est le produit de transformation du sucre de canne ou de betterave en un mélange de dextrose et de lévulose.

La dénomination de **candi (ou maillettes)** doit être réservée exclusivement au sucre obtenu par cristallisation au repos en un temps relativement considérable et avec faible rendement.

Les **candis roux-paille** sont les sucres obtenus soit par la mise en œuvre de sucres bruts colorés par eux-mêmes, soit par une cuisson spéciale.

TAPIOCA ET FÉCULES EXOTIQUES (179). — On entend par **tapioca** le produit obtenu par la cuisson partielle d'une fécule délayée dans l'eau.

Le **tapioca de Manioc** ou **tapioca exotique** est préparé avec la fécule de manioc.

Le **tapioca indigène** est préparé avec la fécule de pommes de terre.

L'**arrow-root** est constitué par la matière féculante des rhizomes du *maranta arundinacea* et de quelques plantes analogues.

Le **sagou** est constitué par la fécule extraite de certains végétaux analogues au palmier.

Le **salep** est constitué par la matière féculente extraite de plusieurs espèces d'orchis.

THE ET MATÉ (165). — Le **thé** est la feuille d'un arbuste originaire de Chine (*camélia thea* ou *thea chinensis*), il est livré à la consommation sous différents aspects, suivant sa provenance ou sa préparation.

Le **maté** est le produit constitué par les feuilles et les tiges desséchées et grillées de l'ilex paraguayensis.

VIANDES (114). — On appelle **viande fraîche** toutes les parties comestibles des animaux propres à l'alimentation de l'homme, abattus ou tués récemment, n'ayant subi d'autre préparation destinée à prolonger la conservation que la simple réfrigération.

Les **viandes congelées** sont considérées comme viandes de conserve.

VINS (62). — On comprend sous le nom général de **vin** le produit de la fermentation alcoolique complète ou incomplète du raisin frais ou du jus de raisin frais.

A seul droit à la dénomination d'un crû, d'un pays ou d'une région le vin qui en provient exclusivement.

On appelle **vins de liqueur** (68) des vins alcoolisés préparés par le coupage des différents vins ou matières premières suivantes qui sont elles-mêmes des vins de liqueur :

- 1° Vins secs suralcoolisés ;
- 2° Vins demi-doux résultant de la fermentation partielle, celle-ci étant arrêtée naturellement ou par addition d'alcool.
- 3° Vins doux résultant de l'addition d'alcool à la vendange ou aux moûts ; les **mistelles** (71), qui sont les produits obtenus par addition d'alcool rectifié à des moûts non fermentés de raisin frais, rentrent dans cette classe.
- 4° Vins cuits alcoolisés.

Pour la préparation de ces différents vins, le raisin peut être plus ou moins passerillé.

Dans la vinification, on emploie de préférence l'alcool de vin ; lorsqu'on fait usage d'autres produits, ceux-ci sont des alcools rectifiés à 95° au moins.

Le **vin mousseux** (66) est celui dont la mousse résulte exclusivement de la fermentation alcoolique. Ce terme générique désigne les vins rouges et blancs de n'importe quelle région.

A seul droit à la dénomination d'un crû, d'un pays ou d'une région le vin mousseux qui en provient exclusivement.

Le **vin gazéifié** ou **vin mousseux gazéifié** (67) est celui dont

l'effervescence est produite même partiellement par l'introduction directe de gaz acide carbonique.

On entend par **produits vinicoles** (87) tous vins et spiritueux provenant de la fermentation, du mutage, de la cuisson, de la distillation ou de la concentration du jus de raisin frais ainsi que des mélanges de ces produits entre eux.

VINAIGRES (79). — Les **vinaigres** sont les produits de la fermentation acétique des liquides alcoolisés ou des produits de la distillation du bois après rectification.

Le vinaigre doit être vendu sous une dénomination indiquant le produit ayant servi à sa fabrication.

Le **vinaigre de vin** est le produit exclusif de la fermentation acétique du vin.

Le **vinaigre d'alcool** est le produit de la fermentation acétique des dilutions d'alcools. Sa teneur en acide acétique doit être au minimum de 6 %.

Les **vinaigres de bière, de malt, de cidre** doivent provenir exclusivement de la fermentation acétique des produits dont ils portent le nom.

Lettres et Télégrammes

A l'ouverture du Congrès, le télégramme suivant fut adressé par le Président de la Société Universelle de la Croix-Blanche de Genève *aux présidents d'honneur de la Croix-Blanche*, M. Ernest BRENNER, président de la Confédération suisse, M. le professeur Ernest NAVILLE (Genève), et M. Léon BOURGEOIS, sénateur, président de la délégation française de La Haye :

Le premier Congrès de la Croix-Blanche, réuni à Genève le 8 septembre 1908, adresse aux trois présidents d'honneur de la Croix-Blanche, M. Ernest BRENNER, président de la Confédération suisse, M. le professeur Ernest NAVILLE et M. Léon BOURGEOIS, sénateur, ses plus respectueux hommages et son témoignage de profonde gratitude pour l'appui qu'ils ont bien voulu lui prêter.

Les réponses suivantes sont parvenues :

M. VUILLE, *Congrès de la Croix-Blanche, Genève.*

Je regrette vivement d'être retenu par affaires urgentes à Berne et je forme mes meilleurs vœux pour la bonne réussite du Congrès.

BRENNER.

*Monsieur le Président du Congrès de la Croix-Blanche,
Genève.*

Profondément touché, je vous adresse tous mes remerciements et mes vœux pour le succès du Congrès.

LÉON BOURGEOIS.

Le même jour, M. Philippe DUNANT, Président du Congrès, adressait à tous les *présidents d'honneur du Congrès*, absents de Genève, le télégramme suivant :

Le premier Congrès pour la répression des fraudes alimentaires et pharmaceutiques, réuni à Genève, acclame son président d'honneur retenu loin de Genève.

Les réponses suivantes sont parvenues au Comité du Congrès :

Kongress Weisses Kreuz Genf.

Dem vom Weissen Kreuz nach Genf einberufenen Kongress zur Bekämpfung der Nahrungsmittel-Verfälschungen, danke ich verbindlich für die durch meine Ernennung zum Ehrenpräsidenten dem kaiserlichen Gesundheitsamt und mir erwiesene Ehrung. Hoherfreut nehme ich dieses Ehrenamt gerne an und wünsche dem Kongress einen gedeihlichen und erfolgreichen Verlauf.

Praesident BUMM.

Praesident des Kaiserlichen Gesundheitsamtes, Berlin.

Congrès Croix-Blanche, Genève.

Verbindlichsten Dank für die mir zu Theil gewordene Auszeichnung. Wünsche dem Kongress erfolgreichen und glänzenden Verlauf.

D^r RÜBNER.

*Geheimer Medizinalrat, Professor der Hygiene an der
Königlichen Universitaet, Berlin.*

Congrès de la Croix-Blanche, Genève.

Vous remerciant sincèrement de votre télégramme, je souhaite toute prospérité aux travaux du Congrès.

Professeur CHRISTENSEN

*Directeur du laboratoire d'état pour le contrôle des
denrées alimentaires, Copenhague.*

M. Robert FAZY, secrétaire général du Congrès, Genève.

Je regrette très vivement de vous annoncer l'impossibilité d'assister au Congrès par suite d'obstacles de ma charge si impérieux que je me vois privé de réaliser le projet longtemps caressé. Prière instante de m'envoyer mes insignes et documents ; excuses et remerciements sincères.

D^r CHICOTE.

*Directeur du laboratoire municipal d'hygiène, du Conseil de santé
du royaume et de l'Académie royale de médecine.*

To the President Geneva Congress

MR. PRESIDENT, MR. MINISTER AND MEMBERS OF THE CONGRESS :

It has been a source of sincere regret to me that duties which I cannot neglect have prevented my attendance in person at this First International Congress for the repression of the Adulteration of Alimentary and Pharmaceutical Products. I take this occasion to express to you the keen appreciation I have of the great distinction you have conferred upon me in appointing me to be your President of Honour.

The work in which we are mutually engaged is for the benefit of mankind; the prevention of disease is even more important than its cure. The principal object of the Society of the White Cross is the prevention of disease through every known means that science or the skill of man can propose. The purity of the food supply is acknowledged by all to be one of the most active factors in the preservation of the public health. To the study of this question many men have devoted their lives and as a result of these studies all nations now have laws controlling the purity of the food supply. With pure food are intimately associated pure air and pure water and sanitary surroundings of all kinds.

I send my heartiest greetings to all and the expressions of my sincere desire that the Congress may be one pregnant with good results. I shall hope some time to see this Congress meet in the United States, and I cordially extend an invitation that you consider the propriety of holding your next meeting in this country.

As you know, the International Congress on Tuberculosis is soon to meet in Washington on the 23d of September 1908. This is a Congress practically devoted to the same purposes as that of the International Congress for the repression of the Adulteration of Alimentary and Pharmaceutical Products. The city of Washington presents many attractions for foreign visitors and although the distance is great, it is not greater than it is from the United States to Geneva. The work in which we are engaged is one well worth our highest efforts. It is also a work which meets with the sympathies of all people. The desire for life is universal and although old age may have terrors for many, there are few who desire to die before reaching a ripe old age. Life is only a pleasure and a profit when its energies can be devoted to some useful purpose; hence life becomes more useful as well as more agreeable if free from disease. It is to secure a life of this kind where the whole energy of each human being can be devoted to the benefit of mankind that our society is organized.

I shall miss very greatly the pleasure of your personal acquaintance and the mingling in the social features and excursions of the Congress; but I shall have the greatest pleasure in hearing of the great work which you shall accomplish and the benefits which shall come from your meeting.

Again, I express my thanks for the high honour you have conferred upon me and my best wishes for a successful meeting.

I am sincerely :

H. W. WILEY.

*Chief Bureau of chemistry. — United States Department
of Agriculture, Washington.*

*M. le professeur BORDAS, président de la délégation officielle
française, Genève.*

Retenu à Brides jusqu'à samedi et très touché du télégramme de la Croix-Blanche, je remercie vivement mes collègues. Amitiés.

D'ARSONVAL.

Professeur au Collège de France, Paris.

Société Universelle de la Croix-Blanche de Genève.

Remerciements cordiaux pour votre télégramme. Recevez tous mes vœux pour le succès du Congrès.

ROUX.

*Directeur de l'Institut Pasteur, président du
conseil d'hygiène, Paris.*

Congrès de la Croix-Blanche, Genève.

Très touché de votre dépêche sympathique qui augmente mes regrets de ne pouvoir assister au Congrès, je fais les vœux les plus sincères pour le succès de vos travaux.

MIRMAN.

Directeur de l'Hygiène et Assistance publiques, Paris.

Congrès de la Croix-Blanche, Genève.

Très touché de votre affectueux message, je vous remercie et souhaite grand succès à votre généreuse entreprise.

BOUCHARD.

Membre de l'Institut et de l'Académie de Médecine, Paris.

Congrès de la Croix-Blanche, Genève.

Mes meilleurs remerciements et mes meilleurs vœux pour la réussite du Congrès.

Ministre HEEMSKERK.

Ministre de l'Intérieur, La Haye.

M. WIJSMAN, *délégué des Pays-Bas au Congrès de la Croix-Blanche, Genève.*

Breng Congrès Dank voor telegram met beste Wenschen voor Welslagen.

Minister TALMA.

Ministre de l'Agriculture, de l'Industrie et du Commerce, La Haye.

Congrès international de la Croix-Blanche, Genève.

Remerciements sincères pour l'honneur qui m'est fait.

Axel HOLST.

Professeur d'Hygiène à l'Université de Christiania.

Président du Congrès de la Croix-Blanche, Genève.

Je vous prie de remercier le Congrès de ses aimables salutations et de lui présenter mes vœux pour le bon résultat de ses travaux.

CALVET DE MAGALHAES.

Ministre des Travaux publics, du Commerce et de l'Industrie, Lisbonne.

Comité central du Congrès des fraudes, Genève.

Désolé de ne pouvoir, pour cause d'indisposition subite, assister à l'ouverture du Congrès et très sensible à mon élection à la présidence d'honneur, je vous envoie mes vœux chaleureux de réussite dans la noble tâche que la Croix-Blanche de Genève s'est imposée dans un but si éminemment humanitaire.

Comte A. A. BOBRINSKOY.

Président de la Société des fabricants de sucre de Russie, St-Petersbourg.

A l'honorable Société de la Croix-Blanche de Genève.

Je viens avant tout vous remercier chaleureusement pour la bienveillante dépêche que vous avez daigné m'envoyer au jour de l'ouverture solennelle de notre Congrès. Cette délicate attention atténuée grandement en moi le chagrin de mon absence nécessitée par les

circonstances. J'espère que vos travaux auront abouti à un résultat pratique, dans l'intérêt de l'humanité et de la science.

D^r ZANNI-BEY.

Conseiller technique de la Direction générale des Contributions Indirectes, Constantinople.

Le Comité du Congrès a enfin tenu à reproduire ici la lettre et la dépêche qui suivent, lettre et dépêche dont les signataires ont compte, dès les premiers jours, parmi les plus éminents et les plus dévoués de ses collaborateurs.

M. Robert FAZY, *secrétaire général du Congrès*
pour la répression des fraudes alimentaires et pharmaceutiques.

Bruxelles, 5 septembre.

Cher Monsieur,

Je me trouve dans l'impossibilité d'assister au Congrès. Je regrette infiniment de ne pouvoir profiter de cette occasion de faire connaissance du comité directeur de la Croix-Blanche et de revoir de sympathiques confrères déjà rencontrés à d'autres Congrès, de travailler avec vous tous dans d'excellentes conditions, pendant quelques bonnes journées à la poursuite de notre objectif: la prévention et la répression des fraudes.

Tous mes vœux sont pour le plein succès de votre effort si louable, si généreux, si habilement dirigé. Il me tardera de recevoir communication des comptes-rendus de vos travaux.

Recevez, cher Monsieur, la nouvelle assurance de mon entier dévouement.

J.-B. ANDRÉ.

Inspecteur général du service de surveillance de la fabrication et du commerce des denrées alimentaires, Bruxelles.

Croix-Blanche, Genève.

Mes meilleurs vœux pour le succès du Congrès, mes vifs regrets de ne pouvoir y assister.

D^r Hugo MASTBAUM,

Directeur de la section des vins et huiles du laboratoire général
d'analyses chimico-fiscales, à Lisbonne.

Secrétaire du Comité Portugais.

Premier Congrès International

pour la

Répression des Fraudes Alimentaires et Pharmaceutiques

sous le haut patronage du Conseil Fédéral Suisse.

(Genève 1908).

LISTE DES ADHÉRENTS

Délégation Allemande

COMITE D'HONNEUR

M. le Dr **BUMM**, Président du Bureau Sanitaire impérial, Berlin.

M. le Prof. Dr **RUBNER**, conseiller privé, Berlin.

DELEGATION OFFICIELLE

VILLE LIBRE DE HAMBOURG

M. le Dr **FARNSTEINER**, Chef de la Section des recherches alimentaires de l'Institut d'Hygiène de Hambourg.

MEMBRES TITULAIRES

Allgemeiner Verband Deutscher Mineralwasserfabrikanten.

Délégués : M. le Dr **LOHMANN**, Président, Friedenau.

M. **ZINKEISEN**, Eduard, vice-président.

MM. BAYERSDORF & Co, Meunerie, safran, épices, Hanau.

Délégué : M. **BAYERSDORF**.

Bund deutscher Nahrungsmittel-Fabrikanten und Händler E. V., Nuremberg.

M. **ERTHEILER**, Aug., Vice-président.

M. le Dr **KAYSER**, R., chargé d'affaires.

Fachgruppe für pharmaceutisch-medizinische Chemie des Vereins Deutscher Chemiker.

Délégué : M. le Dr **BECKMANN**, Bâle.

Imker-Verein, Freiburg, in B.

Délégué : M. **ZIMMERMANN**, J., Amtsgerichtssecretär.

M. le prof. Dr **JUCKENACK**, Berlin.

M. **KERP**, Directeur du Bureau de salubrité impérial, Charlottenbourg.

M. le Prof. Dr **MEINEKE und Genossen**, Institut de Chimie et d'Hygiène, Wiesbaden.

Délégué : M. le Dr méd. **GERLACH**.

MM. SCHLINCK, H. & Co, Graisses alimentaires, Mannheim.

Stollwerck Gebrüder A.-G. Chocolats, Cologne.

Délégué : M. le Dr **BOHME**, Chimiste

Verband deutscher Schokoladenfabrikanten, Dresden.

Délégués : M. le Dr **BOHME**.

M. **GREIERT**, syndic.

Verband deutscher Teigwaren-Fabrikanten,
Frankfurt a./Main.

Délégué : M. SCHLOSSMACHER, Jos.,
syndic.

Verein Deutscher Margarine-Fabrikanten zur
Wahrung der gemeinsamen Interessen
G. M. B. H.

Délégué : M. le Dr LIMBURG, Cologne.

Verein z. Wahrung d. gem. Interessen des
deutschen Handels & der Industrie
von Fleisch- & Fettwaren.

Délégué : M. REUVER, Gustav, Colo-
gne.

Zentralstelle für Markenschutz E.-V., Frank-
furt A./M.

Délégué : M. le Dr BECKMANN, Bâle.

Délégation Anglaise

COMITE D'HONNEUR

M. le Dr BUCHANAN, G.-S., M.-D., Chief ins-
pector of Foods of local Government
Board, Londres.

DELEGATION OFFICIELLE

Board of Agriculture and Fisheries, Londres.

MEMBRES TITULAIRES

M. le Dr BUCHANAN, G. S., M. D. Chief ins-
pector of Foods of local Government
Board, Londres.

M. CASSAL, Chas. E., F. I. C. public analyst.
Londres.

M. DOUGLAS, Loudon, M., Lecturer on the
meat industry, University of Edimburg.

Federation of Grocer's Association of United
Kingdom, Londres.

Délégués : Alderman AMOS HINTON,
J.-J., Président.

M. DRIVER, E., membre.

M. GILES, Arthur-J., secrétaire géné-
ral.

MM. PACKER, H.-J., & Co, Limited, Fabrique
de chocolats, Bristol,

The Royal Institute of Public Health, Londres.

Président : M. le Prof. SMITH, William-
R., M., D

M. SCHLIENGER, Charles, Directeur de l'U-
sine succursale du Chocolat Menier,
Londres.

M. TUNNICLIFFE, Francis W., M. D. Physi-
cian, King's College Hospital, Londres.

COLONIES ANGLAISES

(Ile Maurice)

M. EDWARDS, W. T. Arthur, Directeur de
Laboratoire Municipal de la Ville de
Port-Louis.

Délégation Argentine

COMITE D'HONNEUR

M. le Dr ARATA, Directeur du Laboratoire
municipal de Buenos-Ayres.

MEMBRES TITULAIRES

M. le Dr ARATA, Directeur du Laboratoire
municipal de Buenos-Ayres.

M. LAVALLE, Francisco-P., Professeur de
chimie à la Faculté de Médecine, Bue-
nos-Ayres.

M. PUSO, Agustino, chimiste attaché au La-
boratoire Municipal de Rosario et au
Laboratoire particulier de la Droguerie
del Aguila, Rosario de Santa Fé.

M. REBAUDI, Ovidio, Buenos-Ayres.

M. ROCCATAGLIATA, Ricardo-L., Pharma-
cien, Chimiste, chef de technique phar-
maceutique à l'École de Pharmacie
Buenos-Ayres.

Délégation Austro-Hongroise

DELEGATIONS OFFICIELLES

AUTRICHE

M. le conseiller aulique Dr DAFERT, F., Di-
recteur de la station d'essais I. et R. de
chimie agricole, Vienne.

HONGRIE

M. le D^r FRANK, Edmond, privat-docent. Inspecteur en chef de la Santé, Budapest.

MEMBRES TITULAIRES

M. le Prof. BUJWID, O., Prof. d'hygiène. Chef du Bureau de recherches alimentaires, Cracovie.

4^{me} Congrès International de Laiterie.

M. le D^r KOERFER, Etienne, secrétaire général, Budapest.

M. le D^r DAFERT, F., Conseiller aulique, Rapporteur principal de la Commission pour l'élaboration du Codex alimentarius austriacus, Vienne.

M. le D^r FRANK, Edmond, privat-docent, Budapest.

M. WOLF, Léopold, Publiciste, négociant en vins, Vienne.

Délégation Belge

COMITE D'HONNEUR

Président :

M. de BRUYN, Sénateur, ancien Ministre, Termonde.

M. VERCROYSE, A., Sénateur, membre du Conseil Supérieur de l'Industrie et du Commerce, à Gand.

M. MAENHAUT, Membre de la Chambre des Représentants, à Lemberge.

M. SOHIER-BEAUJEAN, E., Ancien juge consulaire, président de l'Union Syndicale des négociants en denrées alimentaires, à Liège.

M. VAN ZUYLEN, Jos., Président du tribunal de commerce, ancien président de la Chambre de Commerce de Liège, membre du Conseil Supérieur de l'Industrie et du Commerce, à Liège.

M. HALLEUX, Edmond, Avocat, secrétaire de l'Union Syndicale des négociants en denrées alimentaires de Liège.

M. le D^r BRUYLANTS, G., Membre de l'Académie royale de Belgique, professeur à l'Université de Louvain.

M. le D^r GILKINET, A., Professeur à l'Université de Liège.

M. le D^r JORISSEN, Membre de la classe des sciences de l'Académie royale de Belgique, professeur à l'Université de Liège.

M. MEEUS, Eugène, Président de la Société générale des fabricants de sucre de Belgique.

M. le D^r VANDEVELDE, J.-J., Directeur du Laboratoire chimique et bactériologique de la Ville de Gand, professeur à l'Institut supérieur de fermentation à Gand, Membre de la Commission internationale pour l'unification des méthodes d'analyses des denrées alimentaires, ancien président de la Société chimique de Belgique, Gand.

M. le D^r WAUTERS, J., Chimiste adjoint au Laboratoire de chimie et de bactériologie de la Ville de Bruxelles, secrétaire général de la Soc. Chimique de Belgique, Bruxelles.

MEMBRES TITULAIRES

M. ANDRÉ, J.-B., Inspecteur général du Service de surveillance de la fabrication et du commerce des denrées alimentaires, Bruxelles.

Chambre de Commerce de Liège.

Délégué : M. COLLARD, Victor, Président, ancien président du Tribunal de Commerce, Liège.

M. CRISPO, D., Directeur du Laboratoire d'analyses de l'Etat, Anvers.

M. DERNEVILLE, A., Président de la Soc. Royale de Pharmacie de Bruxelles. Président de la Chambre Syndicale de Pharmacie de Bruxelles.

Fédération internationale de laiterie, Bruxelles.

Délégué : M. GEDOELST, L., secrétaire.

Fédération nationale des commerçants belges, Bruxelles.

Président : M. LA BARRE, J.

- M. FOLLMAN, Georges, Gand.
- M. GILKINET, Professeur à l'Université de Liège.
- M. GRAFTIAU, Jean, Directeur du Laboratoire d'analyses de l'État, Louvain.
- M. HOTON, Inspecteur des denrées alimentaires, Malines.
- Institut supérieur de Brasserie de Gand.
Délégués : M. VANDEVELDE, A.-J.-J., professeur.
M. VAN LAER, H., directeur.
- M. MAENHAUT, Membre de la Chambre des Représentants, à Lemberge.
- Société Générale des Fabricants de sucre de Belgique.
Président : M. MEEUS, Eug., Bruxelles.
- Union Syndicale des négociants en denrées alimentaires, vins, spiritueux et tabacs, Liège.
Délégués : M. REMONT, Léopold, vice-président.
M. HALLEUX, Edmond, secrétaire.
- M. VANDEVELDE, A.-J.-J., Directeur du Laboratoire Municipal, Gand.
- M. VAN ZUYLEN, J., Membre du Conseil Supérieur du Commerce et de l'industrie, Liège.

Délégation Brésilienne

DELEGUE OFFICIEL

- M. le D^r HEILBORN, Hans, agent du service de propagande et d'expansion économique du Brésil à l'Étranger, Berlin.

MEMBRE DONATEUR

- Service de propagande et d'expansion économique du Brésil à l'étranger.
M. PAULA-RAMOS, V., de, Directeur, Paris.

Délégation Bulgare

DELEGUE OFFICIEL

MINISTÈRE DES AFFAIRES ÉTRANGÈRES
ET DES CULTES

- M. le D^r PANAYOTOFF, G., Chimiste et chef du Laboratoire de chimie de la ville de Sofia.

Délégation Canadienne

DELEGUE OFFICIEL

- M. le sénateur CALVET, Paris.

MEMBRE TITULAIRE

- Conseil d'Hygiène de la Province de Québec.
Secrétaire : M. le D^r PELLETIER, Elzéar, Montréal.

Délégation Chilienne

COMITE D'HONNEUR

- M. le Prof. D^r MOURGUES, Louis, Docteur en médecine de la Faculté de Paris. Professeur extraordinaire de chimie générale à l'Université du Chili. Fondateur et Directeur du Laboratoire de chimie, bureau d'essais et informations techniques (Institut Mourgues). Valparaiso.

MEMBRES TITULAIRES

- Assistance Publique de Valparaiso.
Directeur : M. le D^r MANTEROLA Benjamin.
- M. le D^r CARVALLO, Daniel, Médecin-légiste, Valparaiso.
- M. CASTRO, Juan de Dios, Administration de l'impôt sur l'alcool, Santiago.
- M. CORTES, Manuel, A., Directeur du Laboratoire des Arsenaux, Valparaiso.
- M. le D^r DEFORMES, Enrique, Médecin-légiste, Valparaiso.
- M. DONOSO, Garcia-Louis, viticulteur, Talca.
- M. le D^r DURAN, Cornelio, Valparaiso.

M. FIGUEROA y Vivas, Santiago, Chimiste au Laboratoire de l'Alcool et à l'Institut Mourgues, Valparaiso.

M. HONORATO, Alfredo, Directeur du Laboratoire de l'Administration de l'alcool, Valdivia.

Institut d'Hygiène de la Ville de Santiago.
Directeur : M. Ricardo DAVILA BOZA.

Laboratoire de l'Administration de l'Impôt sur l'Alcool au Chili, à Valparaiso.

M. LARRAIN-TORRES, Domingo, Directeur du Laboratoire Municipal de Punta Arenas.

M. le Prof. Dr MOURGUES, Louis, Docteur en médecine de la Faculté de Paris, Professeur extraordinaire de chimie générale à l'Université du Chili. Fondateur et Directeur du Laboratoire de chimie, bureau d'essais et informations techniques (Institut Mourgues), Valparaiso.

M. MOURGUES, Daniel, Institut Mourgues, Valparaiso.

M. PLAZA de Los REYES, Raphaëi, chimiste, Directeur de l'Administration de l'Alcool, pharmacien à l'Université, professeur à l'Ecole Navale, Valparaiso.

M. TRUFFY, Pedro, Chimiste des Laboratoires de l'Administration de l'Impôt sur l'Alcool, Santiago.

M. VIDELA-LASTRA, Carlos, Inspecteur des Laboratoires de l'Administration de l'Impôt sur l'Alcool, Santiago.

M. le Dr ZILLERUELA, Aurélie, Pharmacien, Valparaiso.

Délégation de Costa-Rica

MEMBRE D'HONNEUR

M. le Dr BERTONI, Ercole, Chef du Laboratoire chimique commercial, San-José.

MEMBRES TITULAIRES

M. le Dr BERTONI, Ercole, Chef du Laboratoire chimique commercial, San-José.

M. de BENEDICTIS, Eugenio, Denrées alimentaires, San-José.

M. MURRAY, Alexis, Pharmacie Française, San-José.

M. NUNNEZ, Franc. Jimenez, Pharmacie Orientale, San-José.

Délégation Danoise

MEMBRE D'HONNEUR

M. le Prof. CHRISTENSEN, Copenhague.

DELEGATION OFFICIELLE

M. le Dr JÖRGENSEN, Gunner, sous-directeur du Laboratoire d'Etat pour le contrôle des denrées alimentaires, Copenhague.

MEMBRE DONATEUR

M. CHRISTENSEN, Professeur, Directeur du Laboratoire de l'Etat danois pour le contrôle des denrées alimentaires, Copenhague.

MEMBRE TITULAIRE

M. JÖRGENSEN, Gunner, sous-directeur du dit.

Délégation Égyptienne

MEMBRES TITULAIRES

M. le Dr GEORGIADES, Nicolas, Chimiste-expert au Caire.

M. le Dr HUSSEIN-OFF, Chimiste au Laboratoire Khédivial, le Caire.

Délégation Espagnole

COMITE D'HONNEUR

Président :

M. le D^r **BEJARANO**, Eloy, inspecteur général de Santé du Royaume, membre de l'Académie Royale de Médecine, Conseiller de la Santé publique.

Vice-Président :

M. le D^r **CHICOTE**, César, directeur-chef du Laboratoire municipal d'Hygiène de Madrid, membre de l'Académie Royale de Médecine et Conseiller de la Santé publique.

Membres :

M. **MALTRANA**, Sébastien, président de la Chambre de Commerce.

M. **PRAST**, Carlos, commerçant, Député à la Chambre.

M. le D^r **de ARISTEGUI**, Jesu, directeur du Laboratoire municipal de Bilbao.

M. le D^r **GIMENO**, Hilarion, directeur du Laboratoire de Saragosse.

M. le D^r **PEREZ-CARUANA**, Diego, sous-chef du Laboratoire municipal d'Hygiène de Madrid, Secrétaire.

DELEGATIONS OFFICIELLES

MINISTÈRE DE L'INTÉRIEUR

M. le D^r **CHICOTE y Riego**, César, Conseiller de la Santé publique, directeur du Laboratoire municipal d'hygiène de Madrid.

MINISTÈRE DU COMMERCE ET DE L'AGRICULTURE

M. le D^r **GERMAN y Esteban-José**, ingénieur-agronome, Madrid.

M. **MORALES**, Angel, Directeur de la Station œnotechnique d'Espagne à Genève.

MEMBRES DONATEURS

Association des producteurs et exportateurs de vins de Jerez de la Frontera.

M. **FERNANDEZ Y GONZALES**, José-M.-A., Président.

Délégués : M. **DIEZ**, Pablo, maison Diez Hermanos.

M. **SANCHEZ-CALZADILLA**, A., Bordeaux.

Maison **DOMECO**, Pedro, vins, Jerez de la Frontera.

MEMBRES TITULAIRES

M. le D^r **CASADEVANTE**, Directeur du Laborat. chim. municipal, St-Sébastien.

M. **CHICOTE**, Directeur du Laboratoire municipal d'hygiène, Madrid.

M. le marquis **DEL MERITO** (J.-L. Carrizosa y Garvey), vins, Jerez de la Frontera.

M. **DIEZ**, Pablo, Jerez de la Frontera et le Havre.

MM. **DIEZ**, Hermanos, vins, Jerez de la Frontera et Paris-Bercy.

M. **ESPERT**, Angel-J., Commerce de vins, Jerez de la Frontera.

M. le D^r **NACLE**, Directeur du Laboratoire chimique et professeur à l'Université. Grenade.

M. **PESET**, Vicente, Docteur ès sciences et en médecine, prof. à l'Université. Valence.

M. **ROMATE**, Sanchez Hermanos, vins, Jerez de la Frontera.

MM. **RUIZ y Hos**, Antonio-R., vins, Jerez de la Frontera.

M. **SANCHEZ-CALZADILLA**, Président du Comité international du Commerce des vins, spiritueux et liqueurs.

S. A. **Bodegas Bilbainas**, Bilbao.
Délégué : M. **SANTIAGO** de UGARTE.

Syndicat des Exportateurs des vins de Villafraanca del Panadès.

Union espagnole des fabricants de conserves de légumes, Président : M. **MARRACO**, Manuel, Saragosse.

Délégué : M. **CAHEN**, Jules, Paris.

MM. **VALDESPINO**, A.-R., y Hno, vins, Jerez de la Frontera.

M. le D^r **VIDAUR** Manuel, Directeur du bureau d'Hygiène et de Salubrité. St Sébastien.

MM. **WILLIAMS, HUMBERT & Co**, vins, Jerez de la Frontera.

Délégation des États-Unis

DELEGATIONS OFFICIELLES

- M. WILEY, H.-W., Chief Bureau of Chemistry U. S. A., Washington D. C.
- M. EMERY, William-O., Docteur-Ph. assistant chemist, Dept. of Agriculture, Washington.

MEMBRE D'HONNEUR

- M. WILEY, H.-W., Chief Bureau of Chemistry U. S. A., Washington D. C.

MEMBRES DONATEURS

- M. WILEY, H.-W., Chief Bureau of Chemistry U. S. A. Washington D. C.
- M. FAIRCHILD, B.-T., Member, firm Fairchild Bros. a. Foster, Fairchild Building New-York.
- M. EMERY, William, O. D^r Ph., Ass't Chemist, Dept. of Agriculture, Washington, D. C.
- M. MARTIN, Louis, Café Martin, New-York.

MEMBRES TITULAIRES

- M. ARMSTRONG, S.-T., General Medical Superintendent, Bellevue and Allied Hospitals, New-York, N. Y.
- Beech-Nut Packing Co.
Manufacturers & importers of pure foods, Canajoharie (New-York).
Délégués : M. ARKELL Bartlett, président.
M. LIPE, Walter-H.
M. HUTLETT, L.-F.
- M. BIGELOW, W.-D., Chief, Food Division, Bureau of Chemistry, Dept. of Agriculture, Washington, D. C.
- Miss BOARDMAN, Mabel, Washington.
- M. BROWNE, Chas.-A., Chemist, Sugar Exchange, New-York City.
- M. CASPARI, Chas.-J., Secretary for the American Pharmaceutical Association, Baltimore (Maryland).
- Chambre de commerce française de New-York.
Délégué : M. GOURD, Henry-E., Président.

- M. EVANS, Arthur-F., Union Stock Yards, Chicago (Ill.)
- M. FRAPS, G. S., State Chemist of Texas College Station (Texas).
- M. FREAR, William, Ph. D. vice-director and Chemist of the Pennsylvania Agricultural Experiment Station State College ; (Pa.)
- M. GRINDLEY, H.-S., Professor University of Illinois, Urbana (Ill.)
- M. GUDEMAN, Edward, Consulting Chemist, Food and Technical Expert, Chicago (Ill.)
- M. HESSE, Bernhard-Conrad, Consulting Chemist, New-York.
- M. BERT HOLMES HITE, Chemist of West Virginia Experiment Station, Morgantown (W. Va.)
- M. le D^r von ISAKOVICS, Alois, Monticello (New-York.)
- M. JENKINS, E.-H., Director of the Connecticut Agricultural Experiment Station, New Haven (Conn.)
- M. JOHNSON, Charles W., Dean of the University of Washington School of Pharmacy, Seattle Washington.
- M. KEBLER, L.-F., Chief Drug Laboratory Bureau of Chemistry, Washington.
- M. KIMBERLY, Charles-H., Prof. Anal. Chem. Mcd.-Chir. College, Philadelphia (Pa.)
- M. LAINSON-WILLS, J., Analytical and Technical Chemist, Brooklyn (N. Y.)
- M. MAGRUDER, E.-V., Chemist of Dept. of Agriculture of Virginia, Richmond (Va.)
- M. MALLET, J.-W., Prof. of Chemistry, University of Virginia, Charlottesville (Va.)
- M. NETTER, Gaston-G., Secrétaire adjoint de la Société Universelle de la Croix-Blanche pour les États-Unis, New-York.
- M. RUSBY, H.-H., Dean of New-York College of Pharmacy, Forest Hill, Newark (N. Y.)
- M. SAYRE, L.-E., Professor, University of Kansas, Lawrence (Kan.)
- M. SHEPARD, H.-Jas., Director of Chemistry, South Dakota Experiment Station, Brookings.

- M. **SNYDER, Harry**, Chemist of Minnesota Experiment Station, St-Paul (Minn.)
- M. **WEBER, Henry-A.-H.**, Professor of Agricultural Chemistry, Ohio State University, Columbus (Ohio).
- M. **WHELPLEY, H.-M.**, Editor, Meyer Brothers, Druggist, St-Louis (Mo.)
- M. **WOODS, D. Chas**, Director of Maine Agricultural. Experim. Station, Orono (Maine.)

Délégation Française

COMITE D'HONNEUR

- M. **RUAU**, Ministre de l'Agriculture.
- M. **CRUPPI**, Ministre du Commerce.
- M. le D^r **d'ARSONVAL**, Professeur au Collège de France.
- M. le D^r **BLANCHARD, Raphaël**, Membre de l'Académie de Médecine.
- M. **BOLO, Paul**, Délégué pour l'étranger de la Société Universelle de la Croix-Blanche.
- M. **BORY D'ARNEX, A.** Economiste.
- M. **BOUCHARD, A.**, Membre de l'Institut.
- M. **CHERON**, Sous-secrétaire d'Etat au Ministère de la Guerre.
- M. **DELONCLE, F.**, Ministre plénipotentiaire, député de la Cochinchine.
- M. le D^r **GAUTIER, Armand**, Membre de l'Institut, Président de la Commission technique permanente des Méthodes d'analyses des denrées alimentaires.
- M. le D^r **GUIGNARD**, Membre de l'Institut, Directeur de l'Ecole supérieure de pharmacie de Paris.
- M. **HARMAND, Jules**, Ambassadeur de France.
- M. **MIRMAN, M.**, Directeur de l'Hygiène et de l'Assistance publiques.
- M. le D^r **ROUX, Emile**, Directeur de l'Institut Pasteur, Président du Conseil d'Hygiène.
- M. le baron **de ROTHSCHILD, H.**, Docteur en médecine.

BUREAU DE LA DELEGATION FRANÇAISE DE LA CROIX-BLANCHE DE GENEVE

Président :

- M. le Professeur **BORDAS**, Professeur suppléant au Collège de France, Directeur des Laboratoires du Ministère des Finances.

Secrétaire général :

- M. **ROUX, Eug.**, Directeur du service de la répression des fraudes, au Ministère de l'Agriculture.

Secrétaire :

- M. **FRANCHE, Ch.**, Directeur de la Revue internationale des Falsifications et d'analyse des denrées alimentaires.

Secrétaires adjoints :

- M. de **BORSSAT, X.**, Avocat à la Cour.
- M. le D^r **BROUARDEL, G.**
- M. le D^r **BOURGEOIS.**
- M. **KRIFFLEBER, G.**, Direct. des établiss. Richard et Muller, Bordeaux.
- M. **VITOUX.**

DÉLÉGATIONS OFFICIELLES FRANÇAISES

Président :

- M. **BORDAS**, Professeur suppléant au Collège de France.

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE

- M. **BORDAS**, Vice-président de la Commission technique permanente des Fraudes.
- M. le D^r **GAUTIER, Armand**, membre de l'Institut, membre de l'Académie de Médecine.
- M. **RICARD**, Sénateur.
- M. **RINGEISEN**, Directeur du cabinet du Ministre.
- M. **ROUX, Eug.**, Directeur du service de répression des fraudes au Ministère de l'Agriculture.

MINISTÈRE DU COMMERCE ET DE L'INDUSTRIE

- M. **HALPHEN**, chef du Laboratoire des Expertises du Ministère du Commerce.

MINISTÈRE DES FINANCES

M. **BORDAS**, Directeur des Laboratoires d'Hygiène au Ministère des Finances.

MINISTÈRE DE LA GUERRE

M. **ADRIAN**, Sous-intendant, sous-directeur de l'Intendance.

M. le D^r **ALLAIN**, Léandre. 7^e Direction, Paris.

M. **LEMOINE**, Médecin principal de première Classe, professeur d'hygiène au Val de Grâce.

MINISTÈRE DE L'INTÉRIEUR

M. **BONJEAN**, Auditeur au Conseil supérieur d'Hygiène publique de France.

M. le D^r **CHASSEVANT**, Allyre, Professeur agrégé à la Faculté de Médecine de Paris, auditeur au Conseil supérieur d'Hygiène.

M. **OGIER**, Docteur ès sciences, Membre du Conseil supérieur d'Hygiène publique de France.

MINISTÈRE DE LA JUSTICE

M. **CHESNEY**, magistrat au Tribunal de la Seine.

M. **KIOËS**, magistrat au Tribunal de la Seine.

M. **LÉVY**, rédacteur au Ministère de la Justice.

M. **WARRAIN**, magistrat au Tribunal de la Seine.

MINISTÈRE DE L'INSTRUCTION PUBLIQUE

M. **DOMERGUE**, Albert, Prof. à l'École de plein exercice de Médecine et de pharmacie de Marseille.

M. **PERROT**, Prof. à l'École supérieure de Pharmacie, Paris.

DÉPARTEMENT DE LA SEINE

M. **LEVÉE**.

M. **LEMARCHAND**.

M. **MASSARD**, E.

DELEGUES DES VILLES

VILLE DE PARIS

M. **BARILLIER**.

M. **COLLY**.

M. **DESLANDRES**.

M. **GRÉBAUVAL**.

M. **LAJARRIGE**, Louis.

M. **LE CORBEILLER**.

M. **LEFÈVRE**, André.

M. **MENARD**, Joseph.

M. **MITHOUARD**, André.

M. **NAVARRE**.

M. **ROUSSELLE**, Henri.

PRÉFECTURE DE POLICE

M. **GIRARD**, Charles, Directeur du Laboratoire Municipal.

M. **GUICHARD**, Paul, Commissaire de Police spécial des Halles.

M. **MARTEL**, Docteur ès sciences, Directeur du service vétérinaire sanitaire à la préfecture de Police.

M. **OGIER**, Docteur ès sciences, Directeur du Laboratoire de Toxicologie.

M. le D^r **WURTZ**, professeur agrégé à la Faculté de Médecine, membre du Conseil supérieur d'Hygiène de France, médecin inspecteur du service des épidémies.

VILLE D'ABBEVILLE

M. le D^r **PAJOT**, docteur en médecine.

VILLE D'AMIENS

M. **STÖCKLIN**, Directeur du Laboratoire municipal.

VILLE DE BOURGES

M. **HENRY**, adjoint au Maire.

VILLE DU HAVRE

M. **POTTEVIN**, Directeur du Bureau municipal d'hygiène.

VILLE DE LYON

M. **BELLIER**, J., Directeur du Laboratoire municipal.

VILLE DE MARSEILLE

- M. le D^r **PERRIOT**.
 M. **JARDIN**, Préparateur à la Faculté des sciences.
 M. le D^r **ARNAUD**, Directeur du Bureau d'Hygiène.

VILLE DE MÉZIERES (ARDENNES)

- M. **PROTIN, O.**, Maire.

VILLE DE NANTES

- M. **VEIL, Gaston**, adjoint au Maire.

VILLE DE NIMES

- M. le D^r **VAURIOT, Ch.**, Adjoint au Maire.

MEMBRES DONATEURS

- M. **BOLO**, Conseiller du Commerce extérieur de la France. Correspondant pour la France et délégué général pour l'étranger de la Société Universelle de la Croix-Blanche de Genève, Paris.
 MM. **BINET fils & C^o** (Vve), Champagnes, Reims.
 M. **BOUCHY, Emile**, vice-président du Syndicat Central des Distillateurs de France, directeur de la maison Picon & C^o (Amer Picon), Levallois-Perret.
 MM. **BUCHET & C^o**, Directeurs gérants de la Pharmacie centrale de France, Paris.
 MM. **CARRET, frères**, Pâtes alim., Lyon.
 Chambre syndicale de la Laiterie en gros de Paris.
 M. **JONOT**, Président.
 M. **BENECH**, Vice-président.
 Chambre Syndicale du Commerce et de l'Industrie des Eaux Minérales naturelles et Etablissements thermaux, Paris.
 Président : M. **FERE, C.-L.**
 Conseil : M. **MAILLART, G.**
 Délégué : M. **GOLZART**, secrétaire.
 Etablissements **BYLA jeune**, produits pharmaceutiques, Gentilly (Seine).
 M. **FRANCHOMME**, Président du Syndicat des Confiseurs français, Lille.

- M. **GARNIER, Auguste**, négociant à Paris et Béziers. Paris.
 M. **HOUDART, Eugène**, Vins en gros, Les Lilas (Seine).
 MM. **KRUG & C^o**, Champagnes, Reims.
 M. **MENIER, Gaston**, Député, Président de la Chambre Syndicale des chocolatiers, Paris.
 MM. **MEUNIER, frères**, Chocolatiers, Levallois-Perret (Seine).
 M. **MOUCHOTTE, O.**, Président du Syndicat central des Distillateurs de France et des colonies, Paris.
 MM. **MUMM, G. H. & C^o**, Champagnes, Reims.
 MM. **POMMERY & GRENO** (Vve Pommery fils & C^o) Champagnes, Reims.
 MM. **POTIN & C^o** (Maison Félix Potin & C^o), Paris.
 Etabliss. **POULENC Frères**, Prod. chim., Paris.
 M. **PRAT, L.** (Maison Noilly Prat), Marseille.
 M. **PRIOU, Henri**, Pharm.-Drog., Paris.
 Société générale des Eaux Minérales de Vittel (Vosges), M. **BOULOUMIÉ, Jean**, adm.-directeur.
 Délégué : M. **BLANC**.
 Société Laitière Maggi, Paris.
 Syndicat général des fabricants de pâtes alimentaires de France.
 Délégués : M. **FERRAND, Ferd.**, Président, Lyon.
 M. **BLANC, Georges**, secrétaire, Marseille.
 M. **COURTINE**, Maisons-Aliort (Seine).
 M. **VINCENT**, à Ste-Colombe (Rhône).

MEMBRES TITULAIRES

- M. **ALBESPY, L.**, Chimiste-Expert assermenté de la Ville de Rodez (Aveyron).
 M. **ALIOTH, Marcel**, Conseiller du Commerce extérieur, Bordeaux.
 M. **AMBLARD**, Délégué des Chocolats de l'Union, Lyon.
 MM. **AMIEUX frères**, Fabricants de conserves et produits alimentaires, Chantenay-lès-Nantes.
 M. **d'ANGLEMONT de TASSIGNY**, associé de la maison Lanson père et fils, Reims.

- M. **ANOUARD**, Directeur de la Station agromomique de la Loire-Inférieure, Nantes.
M. le Dr **ARNAUD**, Directeur du bureau d'hygiène. Délégué de la Ville de Marseille.
M. **ARPIN**, Marcel, Chimiste-expert, Conseil technique de la Boulangerie de Paris et du Syndicat de la boulangerie française.

Association de l'œuvre sociale du bon lait, Paris.

Association des chimistes de sucrerie et distillerie de France et des Colonies.

Délégués : M. **DUPONT**, François, Président.

M. **MESTRE**, P.-C., Expert-chimiste.

M. **SILZ**, Eugène, Expert-chimiste.

Association centrale des laiteries coopératives des Charentes et du Poitou, Surgères (Ch. Inf.)

Délégué : M. **DISLEAU**.

Association générale des pharmaciens de France.

Président : M. le Dr **VAUDIN**.

Délégués : M. le Dr **MARTIN**, Henri, Paris.

M. **LANGUEPIN**, G., Pharmacien, Angoulême.

M. **ASTRUC**, Directeur de la Station Oenologique du Gard, Nîmes.

M. **AUGÉ**, Henri, (Maison Henri Augé et Co, pharmaciens), vice-président du Syndicat de la Droguerie, Herboristerie et Produits pharmaceutiques en gros de France et Colonies, Lyon.

M. **AUGER**, Paul, Fabricant de fruits confits et confitures, Président du Syndicat des Confiseurs et fabricants de fruits confits d'Auvergne, Clermont-Ferrand.

M. **AYMARD**, J., Distillateur, Lyon.

M. **BADAREU**, Mircea, Paris.

M. **BAILLET**, pharmacien, Melun.

M. **BALANDREAU**, J.-A., avocat, Paris.

M. **BANNIER**, Trésorier du Syndicat des Confituriers français.

M. **BANSSILLON**, Chocolat Payraud, Lyon.

M. **BARILLOT**, Directeur général de la Société Anonyme des Eaux Minérales d'Evian-les-Bains, Evian.

M^{lle} **BARRIER**, E., Pharmacien, Grenoble.

M. le Dr **BARTHE**, L., Professeur agrégé à la Faculté de Médecine, Pharmacien chef des hôpitaux, Bordeaux.

M. de **BARY**, Raoul, Vice-président du Syndicat des vins de champagne, chef de la Maison Vve George Goulet & Co, Reims.

M. **BAUD**, A., Directeur du Laboratoire Départemental, Marseille.

M. **BAYLE**, Charles, Secrétaire du Syndicat des fabricants de conserves et fruits conservés de Bordeaux.

M. **BEAUBAIS**, Président du Syndicat des Confituriers français, Président du syndicat de l'Épicerie française et de la Fédération française des syndicats de l'Épicerie, Paris.

M. **BÉLAN**, Directeur de la Source Rubinat Llorach, Paris.

M. **BELLIER**, J., Directeur du Laboratoire Municipal de Lyon.

M. **BÉNARD**, Georges, ingénieur de la S. A. du Chocolat Poulain, Blois.

M. **BERDIN**, M., Paris.

M. **BERARD**, Albert, Avocat du Syndicat de l'Épicerie française, Paris.

M. **BERGER**, Emile, Le Havre.

M. **BERNARD**, Maurice, Administrateur délégué de la Société anonyme des Eaux Minérales d'Evian-les-Bains, Paris.

M. **BERNARD** fils aîné, Vice-président du Syndicat des fabricants de moutarde, vinaigres, condiments et conserves de Dijon et de la Côte-d'Or.

M. **BÉRTRAND**, L.-V., Distillateur, Constantine (Algérie).

M. **BERI**, Ed., Président de la Chambre de Commerce de Nice.

M. **BIETRON**, Etienne, Président du Syndicat Marseillais des exportateurs de beurres purs, Marseille.

M. **BIGNON**, Louis (Maison Biguon et André) Paris.

M. **BILLEBAUD**, Président du Syndicat des liqueurs et alcools de Lyon.

M. **BILLON**, Administrateur des établissements Poulenc frères.

- MM. **BISQUIT, DUBOUCHÉ & C^o**, Cognac.
Délégué : M. **GUILLEMOT, Pierre-Henri**, Jarnac (Charente).
- M. **BLANCHETIÈRE, A.**, pharmacien, docteur en pharmacie, Paris.
- M. **BLANC**, Délégué de la Société Générale des Eaux Minérales de Vittel (Vosges).
- M. **BLANC**, Georges, Secrétaire du Syndicat général des fabricants de pâtes alimentaires de France, Marseille.
- M. **BLANLOT**, Vice-Président de la Chambre syndicale du Commerce en gros des vins et spiritueux de Beaune.
- M. le Professeur **BLAREZ**, Membre du Comité technique d'Oenologie, Bordeaux.
- M. **BLÉTRY, E.**, Secrétaire du Syndicat de la Droguerie, Herboristerie et produits pharmaceutiques en gros de France et des colonies.
- M. **BLOTTIÈRE**, Pharmacien, Président du Syndicat des produits pharmaceutiques, Paris.
- M. **BŒHRER**, Ignace, Secrétaire du Syndicat patronal de la Boulangerie de Paris.
- M. **BOISSON**, Expert-climiste, Cognac.
- M. **BOIVIN**, Louis, fabricant de chicorée, Lille.
- M. **BONET**, Alfred, Industriel, Paris.
- M. **BONNAUD**, Délégué de la Maison Magnan frères, Marseille.
- M. **BONN**, A., Directeur du Laboratoire Municipal de Lille.
- M. **BONJEAN**, Edmond, Chef du Laboratoire du Conseil supérieur d'Hygiène publique de France.
- M. **de BORSSAT**, Xavier, Avocat à la Cour d'appel, Secrét. adjoint de la Délégation française du Congrès, Paris.
- M. **BOUCHANIN**, Edmond, Inspecteur de la Société Anonyme des Eaux Minérales d'Evian-les-Bains, Paris.
- M. **BOUCHARD**, Ch., Docteur-professeur à la Faculté de Médecine, Paris.
- M. **BOUCHARD**, de la maison Bouchard aîné et fils, Beaune.
- M. **BOUCHÉ**, Paris.
- M. **BOUCHET**, Ch.-Albert, Administrateur de la Société d'Ivry-Approvisionnement, Ivry.
- M. **BOUCHERY**, Raoul, Président du Syndicat du Commerce en gros des vins, spiritueux et vinaigres d'Orléans, du Loiret et des Départements limitrophes, Délégué du S. N., Orléans.
- M. **BOUË**, Eugène, Pharmacien des Hôpitaux, Paris.
- MM. **BOULANGER-DAUSSE & C^o**, Pharmaciens, Paris.
Délégués : M. **BOULANGER-DAUSSE, Emile**.
M. **RAGOUCY**, Stéphane, Directeur technique.
- M. **BOUILLY**, Délégué du Syndicat des fabricants de moutarde, vinaigres, condiments et conserves de Dijon et de la Côte d'Or, Meursault.
- M. **BOULOUMIÉ**, Jean, Administrateur-directeur de la Société Générale des Eaux Minérales de Vittel.
- MM. **BOURA, L.** et **RENARD**, Salaisons en gros.
Délégué : M. **RENARD**, Edmond, Paris.
- MM. **BOUTELLEAU & C^o**, Barbézieux (Cognac).
- M. **BOUZEL**, Emile, Fabricant de chicorée, Haubourdin.
- M. **BRAULT**, Administrateur de la Société Générale des Eaux de Sail de Couzan (Loire).
- MM. **BRETEL**, frères, Valognes.
- MM. **BREZUN, DURAND & C^o**, Société pour la vente des liqueurs et élixirs des Pères Chartreux, Marseille.
- M. **BRISSEMORET**, Chef du Laboratoire de pharmacologie à la Faculté de Médecine de Paris.
- M. **BRUGNON**, A., Président du Syndicat des Fabricants de moutarde, vinaigres et condiments de France. Grand Montrouge (Seine).
- M. **BRUNET**, Ernest, Viticulteur, Barsac.
- M. **BRUNETTE**, Georges, Publiciste, Bordeaux.
- M. **BRUNIER**, Etienne, Lyon.
- M. **BRUZEAU**, Louis, Avocat à la Cour d'Appel de Paris.

- « BULLETIN DES HALLES », Paris.
Directeur : M. BUREAU, Georges.
- M. BUREAU, Georges, Directeur du « Bulletin des Halles », Paris.
- M. de la BUSSIÈRE, A., Quinquina Edouard Dubonnet-Labruissière, Montreuil (Seine).
- M. CAHEN, Jules, Secrétaire de la Chambre syndicale de l'industrie des Conserves alimentaires de France. Secrétaire général adjoint du Comité républicain du Commerce, de l'Industrie et de l'Agriculture. Délégué de l'Union espagnole des fabricants de conserves de légumes à Saragosse, Paris.
- M. CALVET, Sénateur de la Charente-Inf., Paris.
- M. CAMUS, délégué du Syndicat du Commerce du rayon de Cognac, Dijon.
- M. le Professeur CARLES, P., Membre du Comité technique d'Oenologie, Bordeaux.
- M. CASSE, Paul, Licencié en droit, fondé de pouvoirs des Etablissements industriels A. Casse fils, Aix-en-Provence.
- M. CAVALIER, Jacques, Professeur à la Faculté des Sciences, Rennes.
- M. CAVIEZEL, E., Négociant en cafés, Paris.
- M. CAZENEUVE, Député du Rhône, Paris.
- M. CASIEZ-BOURGEOIS, fabricant de chiorée, Cambrai.
- M. CHABRAT, Georges, Président du Syndicat des Chimistes du Sud-Ouest, Bordeaux.
- M. CHAIZE, Charles, Viticulteur, secrétaire de l'Union Syndicale de défense viticole de l'arrondissement de Roanne ; conseiller de direction du Syndicat National de défense de la Viticulture française, secrétaire général du Syndicat agricole et viticole de Villerest, Villerest près Roanne (Loire).
- M. CHAMAGNE, Géo., Délégué des Etablissements Byla jeune, Gentilly.

CHAMBRES DE COMMERCE

- d'AGEN, délégué : M. ROBINEAU, Georges.
- d'ANGOULEME.
- d'AUXERRE.
- de BEAUNE, délégué : M. PONNELLE, P.

- de BORDEAUX, délégué : M. MAGNE, Paul, secrétaire.
- de DIJON, délégué : M. RICHARD, Lucien, vice-président.
- d'EVREUX.
- du HAVRE, délégué : M. ESBRAN, Gustave.
- de LYON, délégué : M. LIGNON, Achille.
- de MEAUX-COULOMMIERS.
- de NICE, délégué : M. BERI, Ed., président.
- de la ROCHELLE, délégué : M. MORCH, Christian, président.
- de VERSAILLES, délégué : M. LABRIERE, président.
- Chambre syndicale des débitants de vins de la Seine, Paris.
Délégués : M. GIRARDIN, Président.
M. LOY, Vice-président.
- Chambre Syndicale de l'Industrie des conserves alimentaires de France.
Délégué : M. CAHEN, Jules, secrétaire.
- Chambre syndicale des brûleurs de café.
M. SAULEAU, A., Président, Paris.
- Chambre syndicale des fabricants de conserves alimentaires de Nantes, Loire inférieure et Vendée, à Nantes.
- Chambre syndicale des Marchands de beurres, œufs, fromages et crémiers, de Paris et Départements.
Délégués : M. BOUCHÉ, Président.
M. PADÉ, Chimiste.
M. MONIER, Aug., Vice-président.
- Chambre syndicale régionale des Marchands de Beurres et Volailles du Département de Loir-et-Cher et Départements limitrophes, Blois.
Délégués : M. DUMUS, à Villedomer (I. et L.)
M. FOURMY, Tours.
- Chambre Syndicale du commerce en gros des vins et spiritueux de l'Arrondissement de Beaune.
M. CHARTON, Président de la Chambre syndicale ;
Délégués : M. BLANLOT, Vice-président ;
M. JACOT, Secrétaire ;
M. BOUCHARD, de la maison Bouchar d aîné et fils, Membre ;
M. LATOUR, Membre.

- Chambre Syndicale des Négociants en Vins et Spiritueux des Arrondissements de Mâcon, Charolles et Louhans**, Président : M. LARDET, Mâcon.
- M. CHARABOT, Antoine, président du syndicat général de la pâtisserie française, Paris.
- M. CHASSEVANT, Allyre, Agrégé de la Faculté de Médecine de Paris, rédacteur en chef de « L'Hygiène générale et appliquée ».
- M. CHARDIGNY, Chef de service à la Pharmacie centrale de France.
- M. CHARTON, Président de la Chambre syndicale du Commerce en gros des vins et spiritueux de Beaune.
- M. CHATELIER, Délégué du Comice agricole de Saintes, à Vaucras.
- M. CHAUSSON, Louis, Paris.
- M. CHAUVOT, Alfred, Bordeaux.
- M. CHELLE, Louis, Docteur en pharmacie, Bordeaux.
- M. CHEMINEAUD, Louis (Maison Chemineaud frères), Jarnac (Charente).
- M. CHEVALLIER-APPERT, Présid. de la Chambre Synd. des Fabr. en gros de produits pour clarifier et conserver les vins, Paris.
- Chocolats DEBAUVE et GALLAIS (M. Hugon fils)**, Paris.
- Chocolat Guérin-Boutron**, Paris.
Délégué : M. GUÉRIN, Maurice, vice-président de la Chambre syndicale des chocolatiers.
- Chocolats de l'Union**, Lyon.
Délégués : M. JANORAY.
M. AMBLARD.
- M. CHOQUART, Léon, Chocolats, Neuilly-sur-Seine.
- M. CLERC, Ch. négociant, importateur de vins, Paris-Bercy.
- M. CLÉRET, F., salaisons en gros, Paris.
- M. CODI, Jules, Vice-président de l'Union syndicale des débitants de vins et liquoristes de Paris et de la banlieue.
- M. COINTREAU, Edouard, Distillateur, Angers.
- M. COLIN, Georges, Etablissements Schröder et de Constans, Bordeaux.
- M. COLLET, Henri, Secrétaire général adjoint de la Soc. Française d'encouragement à l'industrie Laitière, Paris.
- Comice Agricole de Saintes (Charente-Inf.)**.
Délégué : M. CHATELIER, à Vaucras.
- Comité Commercial Franco-Allemand**, Paris.
M. COQUET, Lucien, Secrétaire général.
Délégué : M. VALRAN, Gaston.
- Comité International des Vins et Spiritueux**.
Délégué : M. SANCHEZ-CALZADILLA A., Bordeaux.
- Comité Républicain du Commerce, de l'Industrie et de l'Agriculture**, Paris.
Délégué : M. CAHEN, Jules.
- Compagnie des Eaux minérales de la Bourboule**, Puy-de-Dôme.
- M. CORMELIÉ, André, Négociant, distillateur. Maison Jas. Hennessy et C^o. à Jonzac (Charente Inférieure).
- MM. COSTREJEAN & TICHET, chocolats, bonbons, Paris.
- M. COUMES, fabricant de chicorée à Bayon.
- M. COURTINE, Délégué du Syndicat général des fabricants de pâtes alimentaires de France, Maisons-Alfort (Seine).
- MM. COUVREUR & C^o, Successeurs de Duminy et C^o, Ay.
- CRÉDIT FONCIER COLONIAL**.
Délégué : M. FAZY, William, Paris.
- M. CRU, Délégué du Syndicat général de la pâtisserie française, Compiègne.
- M. CURTEL, G., Directeur de l'Institut Oenologique de Dijon.
- M. CUSENIER, Elisée (Liqueur Cusenier), Paris.
- M. CUVILLIER, Paris.
- M. DARBIER, Président du syndicat de la Boulangerie de Paris et délégué de l'Union des Syndicats de la Boulangerie française.
- M. DEBAINS, Edmond, Chef de Laboratoire à la Faculté de Médecine de Paris, Versailles.
- M. DEBRAY, Joseph, Président de la Chambre syndicale des cafés et produits alimentaires à primes, Clichy.

M. DEBRIE, Georges, Architecte du Gouvernement et de la Ville de Paris, expert près le Tribunal de la Seine.

M. DECKER-DAVID, Député du Gers.

M. DEDIEU, Victor, Président du Syndicat de l'Union des patrons charcutiers de Marseille.

MM. DELAGE, Louis & POTTIER, négociants en droguerie, Paris.
Délégué : **M. POTTIER**.

M. DELAGE, Louis, Président du Syndicat de la Droguerie, Herboristerie et produits pharmaceutiques en gros de France et des colonies.

M. DELAUNAY, Pharmacien, député du Loiret.

M. DELONCLE, Fr., Ministre plénipotentiaire, député de la Cochinchine, représentant de syndicats coloniaux, Paris.

M. DEVISSCHER, Jean, « Borax français », Paris.

M. DISLEAU, Délégué de l'Association centrale des Laiteries coopératives des Charentes et du Poitou, Surgères.

M. DOUMERC, Avocat à la Cour d'Appel, Membre de la Société de Médecine légale de France, Paris.

M. DOMERGUE, Albert, Professeur à l'École de Médecine, expert des tribunaux, Marseille.

M. DRAGON, Louis, président du Syndicat des négociants en huile d'Aix-en-Provence.

M. DREVET, Louis, Boulanger, expert-chimiste, Membre du Conseil d'Administration du Syndicat de la Boulangerie Française, Grenoble.

M. DUBEUF, L., Administrateur délégué des Eaux de St-Romain-le-Puy (Source Parrot).

M. DUBOSC, Directeur du « Moniteur Vinicole », Paris.

M. DUMAS-FILLION, A., Vice-président honoraire du S. N., Lyon.

MM. DUMESNIL frères, brasseurs, Paris.

M. DUMESNIL, Pharmacien, D^r de l'Université de Paris.

M. DUMUS, Délégué de la Chambre syndicale régionale des marchands de beurres et volailles du Département de Loiret-Cher et départements limitrophes, Villedomer.

M. DUPONT, F., président de l'Association des chimistes de sucrerie et de distillerie de France et des colonies, Paris.

M. DUPONT, J., Fabrique française de parfums artificiels et produits chimiques, Argenteuil.

M. DURANTON, Délégué du Syndicat des Confiseurs français, Clichy.

M. ELIE-MANTOUT, Administrateur de la Société Vinicole franco-espagnole, Neuilly-sur-Seine.

M. ESBRAN, Gustave, Délégué de la Chambre de Commerce du Havre.

Etablissements RICHARD & MULLER.
Délégués : **M. KRIPPLEBER, G.**, Directeur.

M. PRIVAT, L., Administrateur.

L'Étincelle (Cie des Usines nouvelles, YBERTY, J., & C^o) pâtes alimentaires, semoules, tapiocas, à Gerzat (P.-de-Dôme).

M. EYNARD, Marius, Secrétaire de la Chambre Syndicale des Commissionnaires et Négociants en beurres et œufs en gros, Paris.

M. FABVRE, Edouard, Avocat à Blaye (Gironde).

M. FAMELART, Pharmacien de 1^{re} classe, Paris.

M. FAUGERE, Auguste, Industriel, Grignols (Gironde).

M. FAYOLLE, Chef du Laboratoire à l'École supérieure de pharmacie, expert près les tribunaux, Paris.

M. FAZY, William, Délégué du Crédit Foncier Colonial, Paris.

Fédération des groupes des épiciers en gros des Départements de l'Est et du sud-Est, Besançon.

Délégué : **M. JEANNIN-NALTET, Louis**, à Châlon-sur-Saône.

Fédération des Syndicats des charentais de France.

Délégués : M. JUMIN, Eugène, Président ;

M. LABBÉE, Emile, Secrétaire général ;

M. LESCURE, Léon, Assesseur ;

M. MASSE, Henri, Enghien ;

M. ROZE, Emile, Directeur des abattoirs de Paris.

Fédération du Commerce d'exportation des vins, cidres, spiritueux et liqueurs, de France, Paris

M. FERE, C.-L., Président de la Chambre syndicale du Commerce et de l'Industrie des Eaux minérales naturelles et Etablissements thermaux, Paris.

M. FERMÉ, Gabriel, Pharmacien de 1^{re} classe, Négociant en produits pharmaceutiques, Vice-président du Comité des Conseillers du Commerce extérieur de la France, Paris.

M. FERRAND, Ferd., Président du Syndicat général des fabricants de pâtes alimentaires de France, Lyon.

M. FORSANS, Paul, Président du S. N., Paris.

M. FORSANS, Georges, Délégué du S. N., Bordeaux.

M. FORTIN, Pierre, beurres, Vire (Calvados).

M. FOUCAULT, Geo, Secrétaire de l'Union des fabricants de saucissons, salaisons et charcuterie en gros de Paris.

M. FOUGERAT, Jean, Fabricant de produits alimentaires, viticulteur, distillateur, Levallois-Perret.

M. FOURMY, Tours.

M. FOURNIER (Maison Fournier-Ollida), Comestibles, Paris.

M. GAGNIERE, Pharmacien, Clermont-Ferrand.

M. GARCE, Alfred, Bibliothécaire-archiviste du Syndicat patronal de la Boulangerie de Paris.

M. GARNAUD, les Mureaux (S. et O.).

M. GARNIER, Albert, délégué de la Ligue Fédérative Economique de France, Paris.

M. GASCARD, Albert, Rouen.

M. GAUD, Joseph, Président honoraire du Syndicat général des Courtiers-Représentants de commerce et de l'industrie de France et des colonies, Paris.

M. GAUDAIS, Directeur de l'établissement thermal de Saint-Galmier.

M. GAUTHIER, B., Chocolats d'Aiguebelle. Donzère.

M. le Professeur GAYON, Membre du Comité technique d'Oenologie, Bordeaux.

M. GÉNESTAL, Maurice, transports maritimes, Le Havre.

M. GÉRALD, Geo. Député, Membre du Conseil général de la Charente, Ancien Commissaire général de France à l'Exposition de St-Louis, Paris.

M. GÉRALD, Directeur de la S. A. du chocolat Lombart, Paris.

M. GERMAIN, Salaisons, Paris.

MM. GIESLER & C^o, à Avize (Marne).

M. GILLET, Camille, fabrique de chocolats, Paris.

M. GIRARD, Charles, Directeur du Laboratoire municipal de Paris.

M. GIRARD-AMIOT, Président du Syndicat des Vins de Saumur.

M. GIRARDIN, L., Président de la Chambre syndicale des Débitants de vins de la Seine, Paris.

MM. GIVELET, André & C^o, Successeurs de De Saint-Marceaux, à Reims.

M. GLOTIN, Edouard, Maison Marie Brizard et Roger, Bordeaux.

M. GOLZART, Secrétaire de la Chambre syndicale du Commerce et de l'Industrie des eaux minérales naturelles et établissements thermaux.

M. GONDINET, Salvain, jaune d'œufs sec, albumine, Marseille.

MM. GORJU, frères, négociants-commissionnaires en beurres et œufs, Paris.

M. GOULET, Secrétaire général du syndicat national du Commerce des vins, cidres et spiritueux de France, Paris.

M. GRAVET, R. (Gravet et Co), Paris.

M. GRENIER, Henri, Chimiste, Valence (Drôme).

- M. GRIMBERT, Professeur à l'École supérieure de pharmacie de Paris, directeur de la pharmacie centrale des hôpitaux.
- M. GRIZARD, Président de l'Union syndicale des Débitants de vins et liquoristes de Paris et de la banlieue.
- M. GROS, Léon, chef du Laboratoire Municipal, Clermont-Ferrand.
- M. GROSS, Alexandre (cafés), Paris.
- M. GUÉRIN, Th., Sous-directeur de la Compagnie Fermière de l'Établissement Thermal de Vichy.
- M. GUÉRIN, Maurice, vice-président de la Chambre syndicale des Chocolatiers, Paris.
- M. GUESNU, Gustave, Directeur gérant de la Maison F. Marquis, Chocolats, Paris.
- M. GUESTIER, Daniel, Vice-président de l'Union syndicale des Négociants en vins, Bordeaux.
- M. GUICHARD, Paul, Commissaire de police spécial des Halles, Paris.
- M. GUICHARD - PERRACHON, Administrateur-Gérant de la Société des Magasins du Casino et Fabricant de Chocolat, St-Etienne.
- M. GUILLAUME, Auguste, Délégué du Syndicat des Épiciers-Comestibles de Lyon.
- M. GUILLAUMIN, A., Pharmacien, D^r de l'Université de Paris.
- M. GUILLEMOT, Pierre-Henri, Maison Bisquit, Dubouché & C^o, Jarnac (Charente)
- M. GUILLON, J.-M., Inspecteur de la Viticulture, Directeur de la Station Viticole de Cognac.
- M. HAEFFELÉ, Ernest, Nancy.
- M. HAVY, Premier vice-président du Comité international du commerce en gros des vins, cidres, liqueurs et spiritueux de France.
- M. HÉBERT, avocat du Syndicat des fabricants de moutarde, vinaigres, condiments et conserves de Dijon et de la Côte-d'Or.
- M. HEIDSIECK, Charles, Reims.
- MM. HEIDSIECK et C^o, Vins de Champagne, Reims, Successeurs, MM. WALBAUM LULING, GOULDEN & C^o.
- MM. HENNESSY & C^o, Jas., Distillateurs. Jonzac (Char. Inf.).
Délégué : M. CORMELIÉ, André.
- M. HENRY, Adjoint au maire de la Ville de Bourges.
- M. HERBET, H., Maison Jacquin, A., & C^o. Chocolatiers, Paris.
(Secrétaire du Syndicat des confiseurs français).
- M. HOUBRON, Vice-président du S. N., Lille.
- M. HOUET, Victor, Vice-président du syndicat des fabricants de chieorée et produits similaires de France, Clichy-la-Garenne.
- M. HUBERT, A., D^r ès-sciences, Béziers.
- M. HUGON, fils (G.-Maurice), Chocolats DEBAUVE & GALLAIS, Paris.
- M. HUSSON, Société Fermière des Eaux Minérales de Vichy, Paris.
- M. HUYARD, Etienne, Président de l'Union Générale des Syndicats girondins, Bordeaux.
- M. IMBERT, Louis, Président du Syndicat de l'Alimentation Marseillaise.
- M. JACOT Secrétaire de la Chambre syndicale du Commerce en gros des vins et spiritueux de Beaune.
- M. JACQUIN, L., Régisseur de la Société commerciale des eaux minérales de St-Yorre (Allier).
- M. JANNEAU, P., Vice-Président du S. N., Condom.
- M. JANORAY, Délégué des Chocolats de l'Union, Lyon.
- M. JARDIN, Préparateur à la Faculté des Sciences, délégué de la ville de Marseille, Marseille.
- M. JEANNIN-NALTET, Louis, Délégué de la Fédération des groupes des épiciers en gros des Départements de l'Est et du sud-est, à Châlon-sur-Saône.
- M. JORIAUX, Ernest, Paris, Directeur de la Société anonyme des Sources St-Louis, St-Yorre.
- M. JOUISSE, Henri, Pharmacien, fabricant de produits pharmaceutiques. Président du Tribunal de Commerce, Orléans.
- M. JUMIN, Président du syndicat de la charcuterie de Paris et du Dép. de la Seine

- M. JUQUELIER, D., Chef de clinique à
Faculté de Médecine, Paris.
- M. KARCHER, Henri, Brasseur, Paris.
- M. KIOES, Fred., Substitut au Tribunal de
la Seine, Paris.
- M. KLING, André, Docteur ès-sciences, Chi-
miste-expert près les Tribunaux, Paris.
- M. KRIPPLEBER, G., Directeur des Établisse-
ments Richard et Müller, Bordeaux.
- M. LABBÉE, Emile, Secrétaire général de la
Fédération des syndicats des charcutiers de France.
- M. LABRIÈRE, Président de la Chambre de
Commerce de Versailles.
- M. LABRUYERE, Distillateur, Lyon.
- M. LAFFERRE, Député de l'Hérault, Paris.
- M. LAGARDE, G., Membre de la Chambre
de Commerce de Bordeaux.
- M. LAHAYE, Avocat, Conseil juridique de la
Délégation Française, Paris.
- M. LAMIRAL, Clichy (Seine).
- M. LANGUEPIN, G., Pharmacien, délégué de
l'Association générale des Pharmaciens de France, Angoulême.
- M. LANSON, Henri, Chef de la Maison Lan-
son, père et fils, Reims.
- M. LARBAUD-St-YORRE, Valéry, Vichy.
- Vve LARBAUD-St-YORRE, N., Vichy.
- M. LARDET, Président de la Chambre syn-
dicale des négociants en vins et spiri-
tueux des arrondissements de Mâcon,
Charolles et Louhans, Mâcon.
- M. LATOUR, Membre de la Chambre syn-
dicale du commerce en gros des vins et
spiritueux de Beaune.
- M. LECOMTE-DUBAR, Adolphe, Adjoint du
Maire, Mouvaux (Nord).
- M. LE GOFF, Joseph, Délégué du Syndicat
des marchands de beurre de Quimper.
- M. LEMELAND, Paris.
- M. LEPETIT, Président du Syndicat Normand
des exportateurs de beurres, St-Pierre-
sur-Dives.
- M. LEPRINCE, Président de la Chambre syn-
dicale des fabricants de produits phar-
maceutiques, Paris.
- M. LE RAY, Jean, Pharmacien, Paris.
- M. LE RAY, Chimiste, Paris.
- M. LEROUSSEAU, Martial, Secrétaire gén.
du Comité d'organisation de l'École
Nationale de meunerie et Boulangerie,
Paris.
- M. LEROUX, Vice-président du Syndicat des
fabricants de chicorée et produits si-
milaires de France, Orchies (Nord).
- M. LESCURE, Léon, Assesseur de la Pédéra-
tion des syndicats des charcutiers de
France, Paris.
- M. LEYDET, Vice-président du Sénat, Paris.
- M. LHERNAULT (Maison Mayer et Lher-
nault), chocolats et cafés, Paris.
- M. LIGNON, Achille, Délégué de la Chambre
de Commerce de Lyon.
- Ligue Fédérative Economique de France.
Délégués : M. GARNIER, Albert, Paris.
M. BONET, Alfred, Industriel, Paris.
M. PILLET, Louis, Paris.
- Ligue des Viticulteurs de la Gironde, Bor-
deaux.
Délégués : M. BRUNET, Ernest, Viti-
culteur, Barsac, Trésorier général.
M. BRUNETTE, Georges, Secrétaire gé-
néral, Publiciste.
- M. le Dr LOUISE, E., Prof. à l'Université de
Caen, directeur de la Station Agrono-
mique, Caen.
- (Société anon. du Chocolat), LOMBART,
M. GÉRARD, Directeur, Paris.
- M. LOY, J., Vice-Président de la Chambre
syndicale des Débitants de vins de la
Seine, Paris.
- M. LUIGGI, Crucien, Prop. de la Concession
d'Eau d'Orezza, Paris.
- MM. MAGNAN, frères, Cocosc, Marseille et
Genève.
Délégué : M. BONNAUD, Marseille.
- M. MAGNE, Paul, Secrétaire de la Cham-
bre de Commerce de Bordeaux.
- M. MAGNIER de la SOURCE, Chimiste ex-
pert près les Tribunaux de la Seine.
- M. MAGNIEN, Lucien, inspecteur de l'Agric-
ulture de la 7me Région, Dijon.
- M. MAGNIEZ, Ernest, Amiens.
- M. MAITRE, Secrétaire du Syndicat des con-
fituriers français, Paris.

- M. **MAILLART, Georges**, Avocat à la Cour d'appel de Paris ; Conseil de la Chambre syndicale du Commerce et de l'Industrie des Eaux minérales et établissements thermaux.
- M. **MALAQUIN, Eugène**, Président de la Chambre syndicale des Courtiers-Gourmets de Paris.
- M. **MALAQUIN, P.-E.**, Paris.
- M. **MALDANT**, Président honoraire de la Société vigneronne de Beaune, Savigny-lès-Beaune.
- M. **MANCEAU**, Eperuay.
- M. **MANDEIX, André**, Président honoraire du Syndicat national du Commerce en gros des vins, cidres, liqueurs et spiritueux de France, Le Havre.
- M. **MANGIN**, Vins, Paris.
- M.M. **MARESCHAL & C^o**, champagnes, succ. de M. Henri Goulet, Reims.
- M. **MARECHAUX, Emile**, Président de l'Union générale des Mandataires aux Halles centrales de Paris.
- M. **MARÉ, A.-J.**, Docteur ès sciences, Distillateur d'essences de fruits, St-Germain-en-Laye (S. et O.)
- M. **MARGUERY**, Président du Syndicat de l'Alimentation parisienne.
- M. **MARRE, Francis**, Expert-chimiste près la Cour d'appel de Paris et le Tribunal civil de la Seine.
- M. **MARTEL, Henri**, Délégué de la Préfecture de Police de Paris, Chef du service vétérinaire sanitaire.
- M. le Dr **MARTIN, Henri**, Délégué de l'Association générale des Pharmaciens de France, Paris.
- M. **MARTIN, Léon**, Professeur Suppléant à Pharmacie, Grenoble.
- M. **MARTINAND, V.**, Marseille.
- M. **MARTIN-CLAUDE, A.**, Ingén.-agronome, Paris.
- M. **MASSE, Alexandre**, Président de l'Union des Syndicats de la Brasserie Française, Lille.
- M. **MASSE, Henri**, délégué de la Fédération des syndicats des charcutiers de France, Enghien.
- M. **MASSOL, Gustave**, Directeur de l'École sup. de Pharmacie de Montpellier.
- M. **MATHIEU**, Directeur de la Station œnologique de Beaune
- M. **MAUVIGNEY, J.**, Maison M. Marceau, Bordeaux.
- M. **MAXWELL, J.**, Président de la Société d'Agriculture de la Gironde, Bordeaux.
- M. **MAYRARGUE, Félix**, Président du Syndicat des négociants en huile d'olive de Nice.
- M. **MAZAND, Lucien**, secrétaire général du syndicat de l'Épicerie française, Paris.
- M. **MEGRET, Alexandre**, Paris.
- M. **MENIER, G.**, Député, Président de la Chambre syndicale des Chocolatiers, Paris.
- M. **MERCIER**, Délégué du Syndicat des Mandataires aux Halles Centrales des beurres, œufs et fromages, Paris.
- M. **MERENTIE, Louis**, Vice-Président du Syndicat de l'Union des patrons charcutiers de Marseille.
- M. **MESNIL, Maurice**, Paris.
- M. **MESSIN, Théodore**, Mandataire aux Halles centrales (poisson), Paris.
- M. **MESTRE, P.-C.**, Expert-chimiste, Bordeaux.
- M. **MESTREZAT, G.**, Président du Syndicat du Commerce en gros des vins, cidres, spiritueux et liqueurs, Bordeaux.
- M. **MEYER, Albert (Gratien et Meyer)**, grands vins mousseux, Beaulieu-lès-Saumur.
- M. **MICHEL, A.**, Directeur technique de la Maison Salle & C^o, Paris.
- M. **MIENCE**, Président du Syndicat général de la Boulangerie française, Lille.
- M. **MIGNOT, Edouard**, Président du Syndicat général des Sociétés d'Alimentation et d'approvisionnements à succursales de France, Reims.
- M. **MILLE, A.**, Pharmacien, Paris.
- M. **MILLON, A.**, Paris.
- M. **MONPILLIÉ**, Conseiller municipal, Bordeaux.
- M. le Marquis de **MONTEBELLO**, Montendre (Charente).

- M. **MONIER, Aug.**, Vice-Président de la Chambre syndicale des Marchands de beurres, œufs, fromages et crémiers de Paris et des Départements.
- M. **MORCH, Christlan**, Président de la Chambre de Commerce de la Rochelle.
- Chocolats MOREUIL** (Mme Vve Courtetols, G.), Clichy.
- M. **MORINERIE (de la), Raymond**, Maison Delbeck, champagnes, Reims.
- M. le comte de **MUN, Bertrand**, délégué de la Maison Werlé et Co, Reims.
- M. **NADAUD**, Avocat-conseil de l'Union Générale des Syndicats girondins, Bordeaux.
- M. **NAVAZZA**, Genève, délégué de la Maison Louis Rœderer, champagnes, Reims.
- M. **NOURRY, Claudius**, Paris.
- M. **PACOTTET, P.**, Délégué du Syndicat National de Défense de la Viticulture française, Paris.
- M. **PADÉ**, Chimiste-Expert, Conseil-technique du Syndicat des beurres et crèmes, du Syndicat de la charcuterie et de la Fédération de la Charcuterie française.
- M. le Dr **PAJOT**, Docteur en médecine, Abbeville.
- M. **PELEN, Claudius**, fabricant de Chocolats, Lyon.
- M. **PELLERIN, Auguste**, Consul général de Norvège à Paris. Conseiller du Commerce extérieur de la France, Trésorier de l'Union des syndicats de l'Alimentation en gros de France et de la Chambre syndicale des fabricants de Margarine.
- M. **PENEY, J.**, Trésorier de l'Union syndicale des Débitants de vins et liquoristes de Paris et de la banlieue.
- M. **PERONNET, P.**, Président de la Fédération de l'alimentation Lyonnaise, Président de l'Union fédérale des Syndicats des débitants de boissons du Bassin du Rhône et de la région du sud-Est, Lyon.
- M. **PERRIER, Gustave**, Directeur du Laboratoire Municipal de Rennes.
- M. **PERRIER, Gabriel**, champagnes, Châlon s/ Marne.
- M. **PERRIN, Georges**, Expert-chimiste, Nantes.
- M. le Dr **PERRIOT**, Délégué de la Ville de Marseille.
- M. **PERROT**, Professeur de Matière médicale à l'École supérieure de Pharmacie, Paris.
- M. **PETIT**, Prof. à l'Université de Nancy, Directeur de l'École de Brasserie, Nancy.
- M. **PEYCELON**, Administrateur-délégué des Eaux de St-Galmier (Loire).
- M. **PEYRET, Jean**, Ancien Président de la Chambre Syndicale des Négociants en gros en liqueurs et alcools de Lyon et Région Lyonnaise, expert du service de la répression des Fraudes, Lyon.
- M. **PILLET, Louis**, Délégué de la Ligue Fédérative Economique de France, Président du Syndicat central des huiles essentielles et matières premières aromatiques, Paris.
- M. **PIMOT-FLON**, Tours.
- M. **PION, Auguste** (Maison Libord et Pion), salaisons en gros, Paris.
- M^l **POL ROGER & C^o**, Epernay.
- M. **PONNELLE**, Délégué de la Chambre de Commerce de Beaune.
- M. **PORTES**, Paris.
- M. **POTTEVIN**, Directeur du Bureau Municipal d'hygiène, Le Havre.
- M. **POTTIER**, négociant en droguerie, Paris.
- M. **POUEY, Henri**, exportateur de Beurres, Libourne (Gironde).
- M. **POUPON, Henri**, Président du Syndicat des fabricants de moutarde, vinaigres, condiments et conserves de Dijon et de la Côte-d'Or.
- M. **PREVET, Jules**, Président de la Chambre de Commerce de Meaux, Président de l'Union Syndicale de l'Alimentation en gros de France, Président de la Chambre Syndicale des Conserves alimentaires, Paris.
- M. **PRIVAT, Louis**, Administrateur des Etablissements Richard et Müller, Bordeaux.

- M. **PROTIN, O.**, Maire de Mézières (Ardennes).
- M. **PROUST, G.**, Président de la Chambre syndicale du commerce en gros des vins, spiritueux et liqueurs de Paris et du Département de la Seine.
- M. **RACZKOWSKI, de, Sigimond**, Paris.
- M. **RAFFALOVICH**, Conseiller privé, Attaché commercial à l'Ambassade de Russie, Correspondant de l'Institut Paris.
- M. **RAGOUCY, Stéphane**, Directeur technique de la maison Boulanger-Dausse et Co. Paris.
- M. **RAGUET**, Syndic du Syndicat des crémiers de Paris et Départements.
- M. **REGURON, Arthur**, Négociant en vins, Membre du Comité international du Commerce des vins, cidres, spiritueux et liqueurs, consul de Belgique, Brest.
- M. **RENARD, Edmond**, Maison Boura et Renard, Paris.
- M. **RENARD, Léon**, Administrateur-directeur de la S. A. du Chocolat Poulain, Blois.
- M. **REPITON, Fernand**, Chimiste industriel Valence-sur-Rhône.
- M. **RAYNAL, Hippolyte**, Maison Raynal et Rocquelaure (Conserves alimentaires), Capdenac (Aveyron).
- M. **REYNAUD, Prosper**, épices, Marseille.
- M. **RICARD, H.**, Docteur, sénateur, Paris.
- M. **RICARDO, Jara**, Paris.
- M. **RICHARD, Lucien**, Vice-président de la Chambre de Commerce de Dijon.
- M. **RICHARD**, Président du syndicat des Huileries du Centre-Ouest, Tours.
- M. **ROBIN, Louis**, Directeur du Laboratoire départemental de Tours.
- M. **ROBINEAU, Georges**, Délégué de la Chambre de Commerce d'Agen.
- M. **ROCHAS, E.**, produits alimentaires, vins, spiritueux, Poitiers.
- M. **ROCQUES, X.**, Chimiste-Expert, conseil technique du Syndicat des vins et spiritueux en gros de Paris.
- MM. **ROCCA, TASSY et DE ROUX**, graisses alimentaires, Marseille.
- M. **RODEL, Armand**, Président du Syndicat des fabricants de conserves, Bordeaux.
- M. **RÖEDERER, Louis**, Champagnes, Reims. Délégué : M. **NAVAZZA**, Genève.
- M. **ROGEE-FROMY, Eugène**, membre de la Chambre syndicale du syndicat de défense de Cognac, St-Jean d'Angély (Cognac).
- M. **ROOS, Lucien**, Directeur de la station œnologique de l'Hérault et du Laboratoire régional de la répression des fraudes, Montpellier.
- M. **ROSSIGNOL, Auguste**, distillateur, Lille.
- M. **ROTH, Arnold**, délégué de la Société française d'alimentation hygiénique, Paris.
- M. **ROUDEL, Drogiste**, Bordeaux.
- M. **ROUSSEAU, Eugène**, Directeur de la station agronomique de l'Yonne, Auxerre.
- M. **ROUVIER, Sénateur** de la Charente-inférieure.
- M. **ROUX, Directeur** du Laboratoire départemental de la Vienne, Poitiers.
- M. **ROZE, Emile**, Directeur des Abattoirs de Paris.
- M. **RUBANTEL, Président** de l'Union syndicale des Charcutiers de France, Paris.
- MM. **RUINART, père et fils**, Reims.
- M. **SABAROT, Président** du Syndicat de la Minoterie de la Haute-Loire, Membre de la Chambre de Commerce, Brives-Charensac.
- M. **SABATIER, Président** du Syndicat du Centre des négociants et exportateurs de Beurres, St-Georges-d'Aurac.
- M. **SANGLÉ-FERRIÈRE, Sous-chef** du Laboratoire municipal de Paris.
- M. **SALMON, H.**, Chimiste, Amiens.
- M. **SAULEAU, A.**, Président de la Chambre syndicale des Brûleurs de cafés, Paris.
- M. **SAUMADE, Louis**, Directeur-administrateur du Syndicat Montpellier-Lodève, Galargues-le-Petit.
- M. **SCHILD-TREHERNE, ingénieur**, Président du Comité d'Etude et d'Organisation de l'École Nationale de Mennerie et boulangerie, Colombes (Seine).
- M. **SCHWEITZER, Secrétaire** du Syndicat des fabricants de salaisons et charcuterie en gros de Paris.

M. SEIGNEURIE, Directeur de l'« Epicier », Paris.

M. SIEGFRIED, Georges, Paris.

M. SILZ, Eugène, Expert-Chimiste, Secrétaire de l'Association de la Presse Agricole, Paris.

M. SIMON, Aîné, Distillat., Châlon-s.-Saône.

M. SIMON, A., Pharmacien de première classe, Lyon.

M. SIMON, André, négociant en graines, secrétaire de la Chambre de Commerce de Corbeil, secrétaire général de la Chambre syndicale des marchands grainiers, Bruyères-le-Châtel (S. et O.)

Société anonyme du chocolat Poulain, Blois.
Délégués : M. RENARD, Léon, adm.-directeur.

M. BENARD, Georges, ingénieur.

Société anonyme des Eaux Minérales d'Evian-les-Bains.

Délégués : M. BERNARD, Maurice, Administrateur-délégué.

M. BARILLOT, Directeur à Evian.

M. BOUCHANIN, Edmond, Inspecteur.

Société commerciale des Eaux minérales de St-Yorre.

Délégué : M. JACQUIN, Louis, régisseur, St Yorre.

Société de Pharmacie, Lyon.

Délégué : M. SIMON, A., Président, Pharmacien de 1re classe, Lyon.

Société pour la Défense du Commerce des huiles d'olive de Nice.

Secrétaire : M. GOIRAN, A., Nice.

Société des Commerçants, Magasiniers et Industriels de Marseille.

Délégué : M. REYNAUD, Marseille.

Société Française des Ingénieurs coloniaux.

Délégué : M. ROCQUES, X., Chimiste, Paris.

Société française d'Alimentation Hygiénique.

Délégué : M. ROTH, Arnold, Paris.

Société Viticole Franco-Espagnole, Neuilly-sur-Seine.

Délégué : M. ELIE-MANTOUT, Administrateur.

M. SOSSLER, H., Droguiste, Paris.

Source PAROT, St-Romain-le-Puy.

Délégué : M. DUBEUF, St-Romain-le-Puy.

M. SOUTTER, Félix, Directeur général de la Société Laitière Maggi, Paris.

Station Oenologique de Beaune.

Délégué : M. MATHIEU, Directeur, Beaune.

Station oenologique du Gard.

Délégué : M. ASTRUC, Directeur, Nîmes.

M. STÖCKLIN, Louis, Chimiste, D^r du Laboratoire Municipal d'Amiens.

Syndicat de l'Alimentation marseillaise.

Délégués : M. IMBERT, Louis, Président du Syndicat, Marseille.
M. TOY-RIOUT.

Syndicat des Confiseurs français.

Délégué : M. DURANTON, Clichy.

Syndicat des Confituriers Français, Paris.

Délégués : M. BEAUVAIS, Président.
M. BANNIER, Trésorier.
M. MAITRE, secrétaire.
M. CHAUSSON.

Syndicat National du commerce en gros des vins, cidres, liqueurs et spiritueux de France.

Délégués : M. FORSANS, Paul, Président, Paris.

M. LIGNON, Vice-président, Lyon.

M. JANNEAU, P., Vice-président, Condom.

M. MANDEIX, André ; Président honoraire, Le Havre.

M. GOULET, Emile, Secrétaire général.

M. CUVILLIER, Albert.

M. FORSANS, Georges, Bordeaux.

M. MESTRE, Expert-chimiste, Bordeaux.

M. COLIN, Georges, Bordeaux ;

M. HOUBRON, Vice-président, Lille.

M. TURPIN, Henry, Rouen.

M. TRICOCHÉ, Ernest, Cambes.

M. ROCQUES, Xavier, Paris.

M. GESLIN, Jean, Paris.

M. HAVY, Paris.

M. AYMARD, Lyon.

M. BRUNIER, Etienne, Lyon.

M. PEYRET, Jean, Lyon.

M. BILLEBAUD, Lyon.

M. BOUCHERY, Orléans.
M. ROGÉE-FROMY, St-Jean d'Angély.
M. CAMUS, Cognac.
M. CHAUVOT, Bordeaux.
M. COINTREAU, Angers.
M. MALAQUIN, Paris.
M. MAUVIGNEY, Bordeaux.
M. MESTREZAT, Bordeaux.
M. CARLES, Bordeaux.
M. GLOTIN, Bordeaux.
M. GUESTIER, Daniel, Bordeaux.
M. LABRUYÈRE, Lyon.
M. PROUST, G., Paris.
M. ROCHAS, Poitiers.
M. DUMAS-FILLON, Lyon.

Syndicat des fabricants de chicorée et produits similaires de France, Lille.

Président :

M. BOUZEL, Emile, Fabricant à Haubourdin.
Délégués : M. BOIVIN, Louis, fabr. de chicorée, Lille.
M. HOUET, Victor, Vice-président, Clichy-la-Garenne.
M. CASIEZ-BOURGEOIS, Vice-président, fab. de chicorée, Cambrai (Nord).
M. COUMES, Vice-président, fab. de chicorée, Bayon (M. & M.).
M. LEROUX, Vice-président, Orchies, (Nord).

Syndicat de l'épicerie française (et de la Fédération française des syndicats de l'épicerie), Paris.

M. VINAY, Président d'honneur.
Délégués : M. BEAUVAIS, Président.
M. MAZAND, Lucien, secrétaire général.
M. BÉRARD, Albert, avocat du Syndicat.

Syndicat de l'Épicerie de Bordeaux.

Délégué : M. ALIOTH, Marcel, Bordeaux.

Syndicat du Commerce en gros des vins, spiritueux et vinaigres d'Orléans, du Loir et des Départements limitrophes, Orléans.

Délégué : M. BOUCHERY, Raoul, président.

Syndicat Général de la Boulangerie Française.

Délégués : M. MIENCE, Président.

M. CRU, Compiègne.

M. BALANDREAU, J.-A., Avocat, Conseil du Syndicat, Paris.

Syndicat Général de la pâtisserie française, Paris.

M. CHARABOT, Antoine, président.

Délégué : M. PADÉ, expert-chimiste.

Syndicat des marchands de beurre de Quimper (Finistère).

Délégué : M. LE GOFF, Joseph.

Syndicat des brasseurs de Paris.

Délégué : M. KARCHER, H., président.

Syndicat du Commerce du Rayon de Cognac.

Délégué : M. CAMUS, Dijon.

Syndicat central des Chimistes et Essayeurs de France.

Délégués : M. BAILLET, Pharmacien, Melun ;

M. ROCQUES, Chimiste ;

M. LE RAY, Chimiste.

Syndicat des Épiciers-Comestibles de Lyon.

Délégué : M. GUILLAUME, Auguste.

Syndicat central des huiles essentielles et matières premières aromatiques.

M. PILLET, L., Président, Paris.

Syndicat de la Droguerie, Herboristerie et Produits pharmaceutiques en gros de France et des colonies.

Délégués : M. DELAGE, Louis, président.

M. BLÉTRY, E., secrétaire.

Syndicat de l'Union des patrons charcutiers de la ville de Marseille.

Délégués : M. DEDIEU, Victor, président.

M. MERENTIE, Louis, vice-président

Syndicat des Crémiers de Paris et Départements.

Délégué : M. RAGUET, Syndic.

Syndicat des fabricants de conserves et fruits conservés de la ville de BORDEAUX.

Délégué : M. BAYLE, Ch., Secrétaire.

Syndicat des fabricants de moutarde, vinaigres, condiments et conserves de Dijon et de la Côte-d'Or.

Délégués : M. POUPON, Henry, Président.

- M. BERNARD, fils aîné, Vice-président.
M. HÉBERT, Avocat du Syndicat, Dijon.
M. BOUILLY, Meursault.
- Syndicat des Fabricants de salaisons et charcuterie en gros de Paris, M. SCHWEITZER, Secrétaire.
Délégué : M. FOURNIER, Maison Fournier — Olida & Co, Paris.
- Syndicat des Liqueurs et Alcools de Lyon.
Délégués : M. BILLEBAUD, Président.
M. WELSCH, Vice-Président.
- Syndicat de Défense du Commerce des Eaux-de-vie de Cognac.
Délégués : M. ROGÉE-FROMY.
M. BOISSON.
M. HENNESSY, James.
- Syndicat des Négociants en Huiles d'olive de Nice.
Délégués : M. MAYRARGUE, Félix, Président.
M. VOGT, Manfred, Maison Massas frères.
- Syndicat Central des Distillateurs de France et Colonies.
Délégués : M. MOUCHOTTE, O., président.
M. BOUCHY, Emile, vice-président.
- Syndicat Général de l'Importation et de l'Exportation de Bordeaux.
Délégué : M. ALIOTH, Marcel, Bordeaux.
- Syndicat des Mandataires aux Halles Centrales des Beurres, Oeufs et Fromages.
Délégué : M. MERCIER, Paris.
- Syndicat des négociants en huile d'Aix-en-Provence.
Délégué : M. DRAGON, Louis, Président.
- Syndicat des Pharmacies commerciales de France.
Délégué : M. MILLE, A., Pharmacien, président.
- Syndicat du centre des Négociants et Exportateurs de beurres.
Délégué : M. SABATIER, Président, St-Georges-d'Aurac.
- Syndicat du Commerce des vins de Champagne, Reims.
- Syndicat du Commerce en gros des vins de Cette.
Délégué : M. WARNERY, Maison Leenhardt-Bazille, Montpellier.
- Syndicat général de la Droguerie français.
Délégué : M. ROUDEL, Bordeaux.
- Syndicat Central du Commerce en gros des Vins et Spiritueux de la Région du Nord, Lille.
Délégué : M. ROSSIGNOL, Auguste Distillateur.
- Syndicat général des Sociétés d'alimentation et approvisionnement à Succursales de France (Reims).
Délégué : M. MIGNOT, Edouard, Président.
- Syndicat Marseillais des exportateurs de beurres purs.
Délégué : M. BIÉTRON, Etienne, président.
- Syndicat National de Défense de la Viticulture française.
Délégué : M. PACOTTET, P., Paris.
- Syndicat Normand des Exportateurs de beurres.
M. LE PETIT, Président, Saint-Pierre sur-Dives (Calvados).
- Syndicat Patronal de la Boulangerie de Paris.
Délégués : M. DARBIER, Président.
M. BŒHRER, Ignace, Secrétaire ;
M. GARCE, Alfred, Bibliothécaire archiviste, Paris.
- Syndicat du Commerce des saindoux, graisses et salaisons de Marseille.
Délégué : M. TOY-RIOUT.
- M. TAFFE, Henri, Chimiste, Nice.
- M. TAQUET, Directeur de la « Revue Viticole, Paris.
- M^{me} Vve TEILLARD, Auguste. Distillerie du Massif Central, Murat (Cantal).
- M. TEYSSIER, Robert. Raffinerie St-Rémy Bordeaux.
- M. TERISSE, Directeur de la Société Générale des Eaux minérales de Vals.
- MM. TEYSSONNEAU frères & Co, vins, Bordeaux.

M. THIBAULT, Eugène (Maison Thibault et Olive), droguerie, produits chimiques, Nantes.

MM. THOMAS et PELEN, Fabricants de Chocolats, Lyon.

Délégués : M. THOMAS, Johannès.

M. PELEN, Claudius.

M. le Dr TISON, Edouard, Docteur en médecine et ès-sciences naturelles, ancien médecin à l'Hôpital St-Joseph, professeur honoraire à l'Institut catholique de Paris, délégué du Syndicat professionnel de la presse scientifique, Paris.

M. TOMBECK, Daniel, expert au Tribunal de la Seine, Choisy-le-Roi.

M. TOY-RIOUT, Délégué du Syndicat de l'Alimentation Marseillaise et du syndicat du Commerce des saindoux, graisses et salaisons de Marseille.

M. TREBUCIEN, cafés, Paris.

M. TRICOCHÉ, Ernest, Président du Syndicat de Défense agricole et viticole de l'arrondissement de Bordeaux.

M. TURPIN, Président honoraire du Syndicat national du commerce des vins, liqueurs et spiritueux, Rouen.

M. UCHET, E., Arcueil (Seine).

Union Générale des Mandataires aux Halles Centrales de Paris.

M. MARÉCHAU, E., Président, Paris.

Union des Fabricants de saucissons, salaisons et charcuterie en gros de Paris.

Délégué : M. FOUCAULT, Géo., Paris.

Union des Syndicats de la Boulangerie Française.

Délégué : M. DARBIER, Président du Syndicat de la Boulangerie de Paris.

Union Syndicale de Défense des Intérêts vnicoles de l'Arrondissement de Roanne.

Union Syndicale des charcutiers de France.

M. RUBANTEL, Président, Paris.

Union Syndicale des Débitants de Vins et Liqueuristes de Paris et Banlieue.

Délégués : M. GRIZARD, off. d'académie, Président.

M. CODI, Jules, Vice-président ;

M. MANGIN, Secrétaire ;

M. PENEY, J., Trésorier.

M. VAILLANT, Edouard, Député de la Seine, Paris.

M. VAILLANT, Fortuné, Chimiste en chef du Labor. des Finances, Port-Vendres.

M. VALEUR, Docteur ès sciences, Chef du Laboratoire des Synthèses à l'École supérieure de pharmacie de Paris.

M. VALRAN, Gaston, correspondant du Ministère de l'Instruction publique, Aix-en-Provence.

M. VAUDIN, Pharmacien, Docteur de l'Université de Paris, Président de l'Association générale des Pharmaciens.

M. le Dr VAURIOT, Ch., adjoint au maire de la Ville de Nîmes.

M. VEIL, Gaston, adjoint au maire de la Ville de Nantes.

M. VENOT, Avocat agréé au Tribunal de Commerce, Bordeaux.

M. VIGON, Conseiller du Commerce extérieur de la France, Nice.

M. VINAY, Président d'honneur de la Fédération des syndicats de l'épicerie, Paris.

M. VINCENT, Délégué du Syndicat général des fabricants de pâtes alimentaires de France, à Ste-Colombe (Rhône).

MM. VIOLET frères (Blrth), Thuir (Pyrénées Orientales).

M. VIOLET, Lambert, Gérant.

M. le Dr VIRON, Rédacteur de l'« Union pharmaceutique », Paris.

M. VIVON-PICHAULT, laitier, St-Varent (Deux Sèvres).

M. VOGT, Manfred (Maison Massas frères), Nice.

M. VOLDOIRE, Louis, fondé de pouvoirs de la Maison Larbaud-St-Yorre, Vichy.

M. VUAFLART, Directeur de la Station agronomique d'Arras.

M. WARNERY (Maison Leenhardt-Bazille), vins, Montpellier.

M. WARRAIN, Juge d'instruction au Tribunal de la Seine, Paris.

M. WELSCH, Vice-président du Syndicat des liqueurs et alcools de Lyon.

MM. WERLÉ & C° (champagnes), Reims.

Délégué : Comte Bertrand de MUN.

Délégation du Guatemala

DELEGUE OFFICIEL

M. WISWALD, H., Consul général du Guatemala à Genève.

Délégation Hellénique

COMITE D'HONNEUR

M. LEVIDÈS, Nic., ministre de l'Intérieur.
 M. GOUNARIS, Dem., ministre des Finances.
 M. STAIS, Spyr., ministre de l'Instruction publique.

DELEGATIONS OFFICIELLES

M. MATTHAIPOULOS, Georges, Professeur agrégé de l'Université, président de la Société Physiódiphiki, Athènes.
 M. ROCHE, Emmanuel, Oenologue, Directeur de la Sté Hellénique des vins et spiritueux, Athènes.
 M. le D^r ZALACOSTAS, Pierre, Inspecteur des Finances, Directeur du Laboratoire de Chimie du Ministère des Finances.
 M. COFINAS, G.-N., chef de la section des Monopoles au Ministère des Finances.

COMITÉ DE LA DÉLÉGATION HELLÉNIQUE

M. SCOUZÈS, P., Président, Propriétaire de vignobles, Président de la Société des chemins de fer « Pirée-Athènes-Péloponèse ».
 M. le D^r MATTHAIPOULOS, G., Secrétaire-rapporteur, Chimiste municipal du Pirée, président de la Société Physiódiphiki, Athènes.
 M. le D^r EFTAXIAS, ancien Ministre.
 M. HADJIKYRIAKOS, And., Chimiste, Député.
 M. PALIATSEAS, Ph., Directeur du Laboratoire d'agriculture.
 M. REPOULIS, Em., Député.
 M. le D^r PAPPUS, N., Chimiste.
 M. THEOTOKIS, J., Agronome.

M. le D^r ZALACOSTAS, Pet., Directeur du Laboratoire du Ministère des Finances.

M. le D^r ZENGHÉLIS, C., Professeur de chimie, Directeur du Laboratoire de l'Université.

M. le D^r VAMBAS, Ar., Secrétaire-Général du Ministère de l'Intérieur (Société Agricole).

M. KANELLOPOULOS, Nic., Chimiste, Directeur de fabrique à Eleusis.

MEMBRES TITULAIRES

M. le D^r ALVANITI, Aristomène, délégué de l'île de Sainte-Maure, Iles Ioniennes.

MM. BARBARESSOS, Frères, Distillateurs, Liqueuristes.

M. BASSAS, C., Chimiste et pharmacien.

M. le D^r BEYS, Con. Athènes.

M. BROUMIS, And., Oenologue.

M. CAMBAS, Andréas, Distillateur, propriétaire de Vignobles.

M. COFINAS, G.-N., Chef de la Section des Monopoles du Ministère des Finances.

M. COURTESIS, P., Liqueurs, Pirée.

M. le D^r CHRYSSICOPOULOS, Ch., Chimiste.

M. DECAZOS, P., Agronome.

M. DESSILAS, Al., Fabrique d'huiles d'olives, à Corfou.

M. GALEOS, M.-B., Pharmacien à Salamis.

M. le D^r JANNOPOULOS, St., Professeur de Chimie.

M. KARAS, J., D^r ès sciences physiques.

M. le D^r KYRIAKOPOULOS, An., Assistant au Laboratoire Chimique du Ministère des Finances.

M. MACCAS, Athènes.

MM. METAXAS, S. et E., Distillateurs-Liqueuristes.

MM. BAPTISTA, ISAIAS & SAMARAS, distillateurs.

M. le D^r PATSOPOULOS, S., Chimiste de la Police, Athènes.

M. PAMPOUKIS, J., Fabricant de Liqueurs.

M. le D^r PAVLIDES, Al., Fabricant de chocolat, Apiculteur.

M. POURIS, D., Distillateur.

M. PYRIAS, N., Oenologue.

M. SFETSOS, G., Professeur à l'Ecole commerciale de Volo.

Société agricole (Ar. Vambas).

Société Hellénique des vins et spiritueux, Athènes.

Délégué : M. ROCHE, Emmanuel, directeur.

Société Hellénique des spiritueux (Ern. Philopoulos & Co), Athènes.

M. STASSINOPOULOS, Syrius, Fabrique d'huiles d'olives à Salamanta.

M. WOURTACHI, D.-G., Vins et huiles.

Délégation Hollandaise

COMITE D'HONNEUR

Présidents d'honneur :

M. HEEMSKERK, Ministre de l'Intérieur.

M. TALMA, Ministre de l'Agriculture, de l'Industrie et du Commerce.

M. van Dam van ISSELT, président du Conseil supérieur d'hygiène.

M. LOVINK, Directeur général de l'Agriculture.

M. ENSCHEDE, président de la Société Industrielle.

M. HOFMAN, président de la Société Pharmaceutique.

DELEGATIONS OFFICIELLES

DIRECTION DE L'AGRICULTURE

M. le Dr SWAVING, A.-J., Inspecteur au Ministère de l'agriculture du Commerce et de l'Industrie, La Haye.

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE

M. le Dr WIJSMAN, H.-P., professeur à l'Université d'Utrecht.

MEMBRES TITULAIRES

M. le Dr WIJSMAN, Prof. de chimie alimentaire à l'Université d'Utrecht, Président de la commission chargée par le Congrès hollandais d'hygiène sociale de la composition d'un Codex alimentaire national.

M. le Dr LAM, Secrétaire de cette commission.

La commission elle-même :

M. le Dr FILIPPO, J.-D., Chef du service de l'inspection des denrées alimentaires, La Haye.

M. le Dr van ITALLIE, L., Professeur à l'Université de Leiden.

M. le Dr BARENDRECHT, H.-P., chimiste de la Fabrique néerlandaise de levure et d'alcool, Delft.

M. DROS, A.-H., Directeur de la Fabrique de Conserves alimentaires Tieleman et Dros, Leiden.

M. le Dr ELION, H., Conseil de la Société des Brasseries Heineken, La Haye.

M. le Dr van HAMEL-ROOS, P.-F., Conseiller pour les affaires chimiques et hygiéniques de la maison de S. M. la reine des Pays-Bas.

M. van HOUTEN, D.-J., Chef de la Fabrique de Cacao et Chocolat C.-J. van Houten et fils, Weesp.

M. van MESDAG, G., Chef de la Fabrique de Cacao et Chocolat, C.-J. van Houten et Fils, Weesp.

Naamlooze Vennootschap Wester Suikerraffinaderij, Amsterdam.

M. POSTHUMA, F.-E., Secrétaire du Comité National de la Fédération internationale de Laiterie, La Haye.

M. le Dr REMMELTS, H., Inspecteur d'Etat, chargé de l'inspection des Viandes, La Haye.

M. SCHWARZ, Léopold, directeur de la S. A. Polak et Schwarz's essencefabrieken, Zaandam.

M. van STOLK, R.-E., Directeur de la Fabrique de Farines « de Korenschoof », Utrecht.

M. le Dr SWAVING, A.-J., Inspecteur au Ministère de l'Agriculture, de l'Industrie et du Commerce, La Haye.

M. le Dr VOERMAN, G.-L., Chimiste au Laboratoire de l'Etat pour l'examen des matières de Commerce, Leiden.

- M. van de WERK, A., Directeur de la Fabrique de Cacao et Chocolat T. Korff et C^o, Amsterdam.
- M. le Dr WIJS, J.-J., Chimiste des Usines d'huile, nouveaux établissements Cai-vé-Delft, Delft.

Délégation Italienne

DELEGATIONS OFFICIELLES

MINISTÈRE DES FINANCES

- M. le Prof. FABRIS, Guido, Laboratoire chimique central des douanes, Rome.

MINISTÈRE DE L'INTÉRIEUR

- M. le Professeur PATERNO, Emanuele, Sénateur, Rome.
- M. le Dr BIGINELLI, Pietro, Laboratoire chimique de la santé, Rome.
- M. le Dr MANUELLI, Camillo, Laboratoire chimique de la santé, Rome.

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DE L'INDUSTRIE ET DU COMMERCE

- M. le Professeur TORTELLI, Massimo, Directeur du Laboratoire chimique des douanes, Gênes.

MEMBRES TITULAIRES

Association Pharmaceutique Professionnelle Piémontaise, Turin.

Délégué : M. BOSIO, Edouard, Avocat, Turin.

M. BELLENTANI, G., Fabrique de charcuterie fine, Modène.

Délégué : M. SCHMITTER, E., Zurich.

M. le Professeur BIGINELLI, P., Laboratoire chimique de la santé, Rome.

M. le Dr BONO, Adolfo, Directeur du Laboratoire Municipal de Chimie, Bologne.

M. le Dr BOSIO, Edouard, Avocat, Président honoraire de l'Association Internationale pour la protection de la propriété Industrielle, Turin.

M. CAMILLA, Stefano, Directeur du laboratoire chimique des douanes, Turin.

Chambre de Commerce d'Alexandrie.

M. MICHEL, Président, Alexandrie.

Chambre de Commerce et des Arts de Palerme.

Chambre de Commerce et des Arts de Rome.

Chambre de Commerce de Turin.

M. ROSSI, Theo., Président, Turin.

M. le Dr CORNALBA, Gaetano, Chimiste hygiéniste, Lodi.

M. FABRIS, Guido, Laboratoire chimique des douanes, Rome.

Ligue des Sociétés Coopératives Italiennes.

Délégué : M. de MICHELIS, G., Directeur de l'Office royal Italien d'émigration auprès de la Confédération Suisse Genève.

M. le Prof. MANUELLI, Camillo, Laboratoire chimique de la Santé, Rome.

MM. MARTINI & ROSSI, vermouths (M. Pollano, représentant à Genève), Turin.

M. le professeur PATERNO, E., Directeur du Laboratoire chimique de la santé publique, Rome.

M. ROSSI Théophile, Vice-président du Comité International des Vins, Cidres, Spiritueux et Liqueurs, Turin.

M. le Professeur SOLDAINI, Arturo, Laboratoire chimique municipal, Messine.

M. le Prof. TORTELLI, Massimo, Laboratoire chimique des douanes, Gênes.

M. VILLAVECCHIA, Directeur du Laboratoire des douanes de Rome.

Ville de Bologne.

Ville de Florence, Bureau d'Hygiène.

Ville de Lodi. Délégué : M. CORNALBA, Gaetano, Chimiste-hygiéniste. Lodi.

Ville de Milan. Délégué : M. le marquis PONTI, Ettore, Sénateur et Syndic.

Délégation Mexicaine

MEMBRES DONATEURS

Cerveceria Cuauhtemoc, S. A., Brasserie, Monterrey.

Cerveceria Moctezuma, S. A., Brasserie, Orizaba.

Companys Cerveera Toluca y Mexico, Brasserie, Toluca.

MEMBRES TITULAIRES

M. HARO, J., Sous-gérant du contrôle chimique international, Mexico.

M. le Dr LICEAGA, Eduardo, Directeur du Conseil supérieur de santé, Mexico.

M. MORALES, Donaciano, J., Professeur à l'Ecole de Médecine, Mexico.

Société Pharmaceutique Mexicaine.

Président : M. MORALÈS, José.

Délégué : M. HARO, Joaquim.

Délégation Monégasque

DELEGUE OFFICIEL

M. BERNIN, A., Délégué officiel de la Principauté, chimiste officiel.

Délégation Norvégienne

MEMBRES TITULAIRES

Union des Associations Commerciales de Norvège, Christiania.

Délégués : M. CLOETTA, Otto, Fabricant ;

M. THRONE-HOLST, J., Directeur de fabrique.

Délégation Péruvienne

DELEGATION OFFICIELLE

M. le Dr CAMPODONICO, Esteban.

MEMBRES TITULAIRE

Institut d'hygiène de la Ville de Lima.

M. le Dr GARCIA, Alberto, Directeur.

Délégation Portugaise

COMITE D'HONNEUR

M. le Conseiller Weneeslau de LIMA, Ministre des affaires étrangères.

M. le Conseiller CALVET de MAGALHAÈS, Ministre des travaux publics, commerce, industrie et agriculture.

M. le Conseiller LE COCQ, Alfredo-Carlos, Directeur général de l'Agriculture.

DELEGUE OFFICIEL

M. le Conseiller FERREIRA da SILVA, A.-J.

COMITÉ ORGANISATEUR

Président :

M. FERREIRA da SILVA, A.-J., Conseiller, professeur à l'Académie Polytechnique de Porto, président de la commission technique des méthodes analytiques des denrées alimentaires et des produits agricoles.

Vice-présidents :

M. le Dr SOUZA-GOMES, F.-J., de, Professeur de Chimie à l'Université de Coimbra, membre de la commission technique des méthodes analytiques des denrées alimentaires et des produits agricoles.

M. REBELLO da SILVA, L., professeur de chimie à l'Institut d'agronomie et vétérinaire de Lisbonne, Membre de la dite commission.

Secrétaire général :

M. le Dr MASTBAUM, Hugo, membre de la dite commission, directeur de la section des vins et huiles du laboratoire général d'analyses chimico-fiscales, Lisbonne.

Membres :

M. d'AGUIAR, Alberto, professeur de chimie pharmaceutique à l'Ecole de Pharmacie de Porto.

M. BATALHA-REIS, Antonio, œnologue, Directeur des Missions œnotecniques du Portugal.

- M. DUARTE d'OLIVEIRA, José, œnologue, Porto.
- M. CINCINATO da COSTA, professeur de l'Institut d'agronomie et vétérinaire de Lisbonne et membre de la commission technique des méthodes analytiques des denrées alimentaires et produits agricoles.
- M. LUIZ de CASTRO, D., Professeur à l'Institut d'Agronomie et Vétérinaire de Lisbonne.
- M. SALGADO, José-Pereira, Chef des travaux pratiques aux Laboratoires de Chimie de l'Académie Polytechnique, Professeur de sciences physiques et naturelles au Lycée Central D. Manuel II, Porto.
- M. SEABRA, Amando-Arthur, de, agronome, directeur du laboratoire général des analyses chimico-fiscales de Lisbonne, secrétaire de la commission technique des méthodes analytiques des denrées alimentaires et produits agricoles.

MEMBRES DONATEURS

- Associação Commercial do Porto.
M. le D^r ARAUJO, Julio, de, président.
- Companhia agricola e commercial dos vinhos do Porto.
Délégué : M. FERREIRA da SILVA.
- Real Companhia Vinicola do Norte de Portugal.
Délégué : M. da TERRA-VIANNA, Luiz, Bruxelles.

MEMBRES TITULAIRES

- M. d'AGUIAR, Alberto, professeur de chimie pharmaceutique à l'Ecole de Pharmacie de Porto.
- M. DUARTE D'OLIVEIRA, José, œnologue, Porto.
- M. FERNANDES, José-Antonio. Viticulteur, Azeitao (Sétubal).
- M. FERREIRA da SILVA, A.-J.

- M. FERREIRA (A.-J. d'Almeida Corrinha Lemos), directeur de la Companhia geral de Agricultura das Vinhas do Alto Douro, Porto.
- M. FRAGOSO, Emillo-M., Pharmacien, chef du service de la Pharmacie de l'hôpital Estephania, Directeur de la «Gazeta de Pharmacia», Lisbonne.
- M. HOLTREMAN-REGO, João-M., Chimiste. Chef du Laboratoire d'hygiène de l'Institut Central d'hygiène de Lisbonne.

Laboratoire de Chimie organique et analytique de l'Académie Polytechnique de Porto.

- M. MACHADO JUNIOR, Antonio-Telles, sous-chef de la 1^{re} Section de l'Inspection générale du service technique des douanes.
- M. MACIEIRA, José-Guilherme, Lisbonne.
- M. le D^r MASTBAUM, Hugo, Lisbonne.
- M. MATTOSO-SANTOS, Fernando, Conseiller, Directeur général de l'Inspection générale du service technique des douanes.

Mercado Central dos Productos Agricolas, Lisbonne.

Délégué : M. MACIEIRA, José-Guilherme.

- M. PONTE e SOUZA, J. da, professeur de chimie pharmaceutique à l'Ecole de Pharmacie de Lisbonne.

Real Associação Central de Agricultura Portuguesa.

Président : M. le Conseiller d'OLIVEIRA-FEIJAO, F.-A.

M. REBELLO da SILVA, L.

M. SALGADO, José-Pereira.

M. le D^r SOUZA GOMES, F.-J., de.

M. SEABRA, Amando-Arthur, de.

M. SANTOS, José-Joaquim, dos, Directeur de la Station Agronomique de Lisbonne.

Délégation Russe

DELEGUES OFFICIELS

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE

Son excellence M. le Conseiller d'Etat actuel, **TAÏROFF**, Basile, Consultant à la Direction générale (Ministère), Directeur du « Messenger Vinicole », Odessa.

MINISTÈRE DU COMMERCE ET DE L'INDUSTRIE

M. de **WERKHOWSKI**, Nicolas, Gentilhomme de la Chambre de Sa Majesté l'Empereur de Russie. Chef de la Section du Commerce extérieur du Ministère Impérial du Commerce et de l'Industrie, Saint-Pétersbourg.

MINISTÈRE DE L'INTÉRIEUR

M. **PRSCHIBYTECK**, Stanislas, Directeur du Laboratoire des denrées alimentaires, Professeur à l'Académie de Médecine, St-Pétersbourg.

COMITE D'HONNEUR

Comte **BOBRINSKOY**, André-A., Président de la Société des fabricants de sucres de la Russie.

M. **CHIDLOVSKY**, S.-V., Professeur d'hygiène.

M. **CHOLOPINE**, G.-V., Professeur d'hygiène.

M. **DANILEVSKY**, A.-J., Chef de l'Académie de médecine militaire.

M. **EPHREMOFF**, Représentant de la Direction du Commerce.

M. **GOUTCHKOFF**, N.-J., Maire de Moscou.

M. **HOUBERTE**, V.-O., Président de la Société Russe de protection de la Santé Publique.

M. **KASPEROBITZ**, Représentant du Comité des Congrès de l'Industrie et du Commerce.

M. **KONOVALOFF**, D.-P., Adjoint au Ministre du Commerce et de l'Industrie.

M. **KRESTOVNIKOFF**, N.-A.

M. **KRUKOFF**, N.-A., Directeur du Département de l'Agriculture.

M. **LETEHINSKY**, Représentant de l'Administration municipale médicale de Saint-Pétersbourg.

M. **LITVINOFF-FALINSKY**, V.-P. Chef de division au Ministère du Commerce et de l'Industrie.

M. **MALINGVSKY**, L.-N., Inspecteur général de Médecine.

M. **OKONNIEFF**, Représentant de l'Administration municipale sanitaire.

M. **OPPENHEIM**, A.-N., Président de la Commission sanitaire de la Ville de St-Pétersbourg.

M. **OSTROGRADSKY**, M.-A., Adjoint au Ministre du Commerce et de l'Industrie.

M. **PODVISOTSKY**, V.-V., Directeur de l'Institut de médecine expérimentale.

M. **PROSOROW**, A., Président de l'Union de Commerce des Chambres et produits agricoles de Russie.

M. **PRSCHIBYTECK**, S.-A., Professeur, directeur du Laboratoire sanitaire Municipal de St-Pétersbourg.

M. **RESZOFF**, N.-A., Maire de St-Pétersbourg.

M. **ROMANOWSKY-ROMANKO**, Représentant de la Direction de l'Agriculture.

M. **SIBILEFF**, V.-D., Chef de division au Bureau de l'Industrie du Ministère du Commerce et de l'Industrie.

M. **SKABITCHEVSKY**, V.-J., Inspecteur de médecine à St-Pétersbourg.

M. **SMOLENSKY**, P.-O.

M. **TAÏROFF**, Basile B.-G., Conseiller d'Etat actuel, Consultant à la Direction générale (Ministère) de l'Agriculture, Directeur du « Messenger Vinicole ».

M. **TCHILEZ**, représentant la Bourse du blé de Saint-Pétersbourg.

Prince **TRUBETZKOY**, N.-P., membre du Conseil d'Etat.

BUREAU DE LA DÉLÉGATION RUSSE

Vice-présidents : M. **KARATYGINE**, rédacteur des publications périodiques du Ministère des Finances.

M. le Dr **RASCHKOVITCH**, directeur de l'Institut sanitaire technique, St-Pétersbourg.

Secrétaire : M. MILLER, secrétaire de la Chambre syndicale des fruits, des vins et du thé.

Trésorier : M. TATARINOFF, W., membre de la Chambre syndicale des produits laitiers et des œufs.

MEMBRES TITULAIRES

Comte BOBRINSKOY, André, A., Président de la Société des Fabricants de sucres de la Russie, St-Pétersbourg.

M. DELEANO, Nicolas-T., Docteur ès sciences, Laboratoire de chimie de l'Institut Impérial de Médecine expérimentale, St-Pétersbourg.

M. FEINSTEIN, Boleslaw, Chimiste, Lodz (Pologne russe).

M. PRSCHIBYTECK, Stanislas, Directeur du Laboratoire des denrées alimentaires, Professeur à l'Académie de médecine, St-Pétersbourg.

M. le Dr RASCHKOVITCH, Directeur de l'Institut sanitaire technique, St-Pétersbourg.

Société Commerciale Pharmaceutique du Caucase à Tiflis.

Gérant : M. SARKISSOF, C., Tiflis.

Son excellence M. le Conseiller d'Etat actuel TAIROFF, Basile, Consultant à la direction générale (Ministère). Directeur du « Messenger Vinicole », Odessa.

M. WERKHOWSKI, Nicolas, de, Gentilhomme de la Chambre de Sa Majesté l'Empereur de Russie, Chef de la Section du Commerce extérieur du Ministère impérial du Commerce et de l'Industrie, St-Pétersbourg.

Délégation Serbe

COMITE D'HONNEUR

M. STOYANOVITCH, Kosta, Ministre du Commerce, président d'honneur.

BUREAU DE LA DÉLÉGATION SERBE

M. le Dr LECCO, Marco, Professeur de Chimie à l'Université, président.

M. le Dr MICHEL, Edouard, Chef de l'Hygiène publique au Ministère de l'Intérieur, vice-président.

M. TOMITCH, Douchan, Professeur agrégé à l'Université, secrétaire.

DELEGUE OFFICIEL

M. GASSEAU, Arthur, Conseiller du Commerce extérieur de la France, Belgrade.

MEMBRE TITULAIRE

M. GASSEAU, Arthur, Fabricant de salaison, Conseiller du Commerce extérieur de la France.

Délégation Suisse

COMITE D'HONNEUR

M. RUCHET, Conseiller fédéral, président du Département Fédéral de l'Intérieur.

M. FAZY, Henri, Conseiller National, Président du Conseil d'Etat du Canton de Genève.

M. BESSON, F., Président du Département de l'Agriculture et de l'Intérieur.

M. MAUNOIR, A., Président du Département de Justice et Police.

M. PIGUET-FAGES, Président du Conseil Administratif de la Ville de Genève.

M. PRICAM, A.-E., Membre du Conseil Administratif.

M. le Prof. d'ESPINE, Ad., Genève.

M. RICHARD, Eug., Conseiller aux Etats, vice-président de la Société Universelle de la Croix-Blanche de Genève.

M. VUILLE, Charles, avocat, président de la Société Universelle de la Croix-Blanche de Genève.

COMITÉ EXÉCUTIF DU CONGRÈS

M. DUNANT, Ph., Docteur en droit, avocat, Président.

- M. FAZY, Robert, Docteur en droit, Secrétaire général.
M. MALLET, Godefroy, Secrétaire.
M. FULLIQUET, Auguste, avocat, Secrétaire.
M. AYMONNIER, E., avocat, Secrétaire.
M. NECKER, Henry, Trésorier.

DELEGATIONS OFFICIELLES

CONSEIL FÉDÉRAL SUISSE

- M. RUCHET, Conseiller Fédéral, Président du Département Fédéral de l'Intérieur.
M. le D^r BERTSCHINGER, ancien chimiste de la Ville de Zurich.
M. le D^r SCHAFFER, chimiste cantonal, professeur à l'Université de Berne.
M. le D^r SCHMID, directeur du Bureau Sanitaire Fédéral.

DÉPARTEMENT FÉDÉRAL DE L'INTÉRIEUR

- M. le D^r CARRIERE, directeur adjoint du Bureau Sanitaire Fédéral.
M. HESS, Professeur à la Faculté vétérinaire de Berne.

Régie Fédérale des Alcools, Berne.

- Délégués : M. GROSJEAN, O., Inspecteur de la Régie, Genève.
M. ENZ, H., Chimiste, Berne.

CANTON DE BALE-VILLE

- M. le D^r KREIS, Professeur à l'Université, chimiste cantonal.

CANTON DE BERNE

- M. le Prof. D^r SCHAFFER, Chimiste cantonal, Berne.
M. SCHWAB, expert en denrées alimentaires, Douanne.

CANTON DE FRIBOURG

- M. ÉVÉQUOZ, A., Chimiste cantonal.
M. le Prof. D^r GLUCKSMANN, directeur de l'Institut d'hygiène et de bactériologie de l'Université.
M. THÉVOZ, Félix, Secrétaire du Département de Police.

CANTON DE GENÈVE

- M. le D^r ACKERMANN, E., Chimiste cantonal.

CANTON DE LUCERNE

- M. le D^r SCHUMACHER, Emile, Chimiste cantonal.

CANTON DE ST-GALL

- M. le D^r AMBÜHL, Chimiste Cantonal.

CANTON DE SOLEURE

- M. le Prof. WALTER, J., Chimiste Cantonal.

CANTON DU TESSIN

- M. le D^r CASELLA, Conseiller d'Etat, Directeur du Département de l'hygiène.
M. le D^r NATOLI, R., Professeur de Chimie à l'Ecole de Commerce, chargé de la Direction du Laboratoire chimique cantonal.

CANTON DE THURGOVIE

- M. le D^r SCHMID, A., Chimiste Cantonal.

CANTON DU VALAIS

- M. ZURBRIGGEN, Benoit, Chimiste cantonal, Professeur de Chimie au Lycée Cantonal de Sion.

CANTON DE VAUD

- M. le Prof. SEILER, Fréd. Chimiste cantonal, inspecteur des pharmacies, Lausanne.

CANTON DE ZURICH

- M. le D^r WYSS, O., Directeur du Bureau Sanitaire.
M. LAUBI, A., Chimiste cantonal.

DÉLÉGUÉS DES VILLES

VILLE DE GENÈVE

- M. PIGUET-FAGES, Président du Conseil Administratif.
M. PRICAM, A.-E., Membre du Conseil Administratif.
M. IMER-SCHNEIDER, Membre du Conseil Administratif.

COMITE LOCAL

- M. ACKERMANN, E., Chimiste cantonal, Genève.
 M. BINDER, C., Négociant, Genève.
 M. CHAUVET, L., Négociant, Genève.
 M. le Dr CRISTIANI, Directeur du Bureau de Salubrité, Genève.
 M. COULIN, L., Commerce d'huiles, Genève.
 M. DEGALLIER-DESHUSSES, L., Fabricant de Confiserie, Versoix.
 M. MAYER, C., Directeur de l'Hôtel Beau-Rivage, Genève.
 M. MOREL, C., Négociant, Rédacteur de l'« Epicier Suisse », Genève.
 M. PICTET, Amé, Professeur à l'Université, Genève.
 M. REVERDIN, Frédéric, Chimiste, Genève.
 M. RUTTY, Jacques, Conseiller National, Genève.

MEMBRES DONATEURS

- Conseil Fédéral Suisse.
 Fabrique de produits alimentaires Maggi Kempthal.
 Nestlé et Anglo Swiss Condensed Milk Co. Cham et Vevey.
 Délégués : M. ROUSSY, Aug., Adm.-délégué ;
 M. BACKE, A., Chimiste.
 Union suisse des meuniers.
 M. MAGGI, E., président.

MEMBRES TITULAIRES

- Association des Fabricants Suisses de pâtes alimentaires.
 Délégué : M. ALTER-BALSIGER, Seleur.
 Association des Marchands de Comestibles de Genève.
 Délégué : M. ZIVI, Jules.
 M. BAUR, Alfred, Genève.
 M. le Dr BECKMANN, Chimiste, Bâle.
 M. BORGEAUD, Albert, Directeur des abattoirs de Lausanne.
 M. BOULANGER, Paul, Grand-Lancy, Genève.
 M. de CANDOLLE, Casimir, Genève.

- M. de CANDOLLE, Lucien, Les Voirées, Croix-de-Rozon, Genève.
 M. CAYLA, Jean-Louis, Architecte, Genève.
 M. le Prof. CHAVANNES, Université, Genève.
 M. de CLAPAREDE, Alexandre, Genève.
 Cercle des Agriculteurs du canton de Genève.
 Délégué : M. DUMUID, Secrétaire.
 M. CHAMBET, E., Commerce d'huiles, Genève.
 Chambre de Commerce de Genève.
 Chambre de Commerce Française de Genève.
 Délégués : M. NIEPCE, Président.
 M. VALRAN, Membre d'honneur.
 Chocolats A.-W. Lindt, Berne.
 Chocolats Grison (Ch. Muller & Co), Coire.
 Chocolats Suisses Frey, S. A., Aarau.
 Chocolats Maestrani (Swiss american Chocolate Co), St-Gall.
 M. CORNAZ, Chas.-E., vins, Yverne-Lausanne.
 Corporation des bouchers de Lausanne.
 Délégué : M. HUSER, président.
 Corporation des Boulangers de Lausanne.
 Délégué : M. MEYSTER, président.
 Cuisines populaires genevoises (rue Pécolat).
 Délégué : M. ROUMIEUX, président.
 Dispensaire des Médecins de Genève.
 Délégué : M. le Dr GUYOT, président.
 M. DURAND, Ernest-L., Prof. à l'École de Commerce, Genève.
 Fédération des Sociétés d'agriculture de la Suisse Romande.
 Délégué : M. WUARIN, L., Président.
 M. FLOURNOY, Th., professeur, Genève.
 M. le Dr GERBER, N., Chimiste, propriétaire de la Laiterie Modèle, Zurich.
 Groupe commercial des denrées alimentaires de Genève.
 Délégués : M. CHAUVET, Louis.
 M. BINDER, Charles.
 Groupe de l'Alimentation du canton de Genève.
 Délégués : M. MOREL, Camille, Président.
 M. RIVAUD, Frantz, ancien député.
 M. MICOLOD, boucher.
 Groupe de l'Alimentation de Lausanne.
 Délégués : M. COTTIER, H., Président.
 M. COMPONDU, A., vice-président.
 M. SUDAN, R., secrétaire.

- F. HOFFMANN, LA ROCHE & C^o, Fabrik Chem. - Pharm. Produkte, Bâle.
Délégué : M. le D^r BECKMANN, Chimiste, Bâle.
- M. le D^r HONEGGER, Chimiste, Vernier-Genève.
- M. KNOEPFLER, Jacques, Chimiste, Le Locle.
- Laboratoire cantonal de Neuchâtel.
M. JEANPRÊTRE, Chimiste cantonal.
- Laiterie Centrale de Genève.
M. SCHRANZ, Directeur, Genève.
- Lucerna Anglo Swiss Milk Chocolate Co, Hochdorf.
Délégués : M. STUDER, Th.
M. FANKHAUSER, A.
- Manufacture des biscuits Pernot, Genève.
Délégué : M. RICHARD.
- M. le D^r MEGEVAND, Louis, Genève.
- M. le Prof. MONNIER, Alf., D^r, Directeur du Laboratoire de chimie agricole, Ecole Cantonale d'Horticulture, Genève.
- M. MUGNIER, Charles, Négociant, Genève.
NAVILLÉ, Jules, Vernier, Genève.
- M. NECKER, Frédéric, Satigny-Genève.
- M. CÉDERLIN, C. - F., Pâtes alimentaires, Genève.
- Première Conférence Internationale des Ligues Sociales d'Acheteurs.
Délégué : M^{me} BRUNHES, Jean, Secrétaire générale. Suppléant : M. MADAY de, A., privat-docent à l'Université de Genève.
- M^{me} POLLAK-WSCIEKLICA, Marcela, licenciée ès-sciences de la Sorbonne, Lausanne.
- Raffineries Réunies d'huiles et graisses végétales, Carouge-Genève.
Adm.-délégué : M. de BLEGIER, L.
- M. RILLIET, Auguste, Docteur ès-sciences, Genève.
- M. ROBERT, Arthur, Genève.
- M. RUSSENBERGER, Docteur ès-sciences, attaché à l'Institut Pasteur de Paris, Genève.
- M. le D^r SCHENK, Carl, Inspecteur des denrées alimentaires de l'Oberland Bernois, Thoun.
- Schweizerische Armeeconserverfabrik, Rorschach.
- Société Anonyme des Fabriques Bernoises et Zurichoises de Chocolat Lindt et Sprüngli, Zurich.
- Société Anonyme des Chocolats au Lait F.-L. Callier, Broc.
- Société Anonyme des Fabriques de Chocolat et Confiseries J. Klaus, Le Locle.
Délégués : M. KLAUS, J., fils ;
M. ALLISSON-DELACHAUX.
- Société Coopérative des Pharmacies populaires de Genève.
Délégué : M. GRINTZESCO, Jean, Docteur ès sciences.
- Société des Cafetiers du Canton de Genève.
Délégué : M. HANDWERK, E.
- Société des Patrons Boulangers de Genève.
Délégué : M. BLANC, Président.
- Société de l'Épicerie au détail de Genève.
Délégués : M. TOCHON, Président.
M. WINKLER, Oscar.
- Société des Charcutiers du Canton de Genève
Délégués : M. MALLET, Charles, Président.
M. DEZAIRE, Pierre.
- Société Genevoise des eaux Minérales Alcalines « Marsis ».
Délégué : M. BERTHOLET, C.-A., Genève.
- Société Générale Suisse des Chocolats Peter et Kohler réunis, Vevey.
Délégués : M. KOHLER, Jean-J.
M. MONTET, Henri.
- Société Romande d'Apiculture.
Délégué : M. PRÉVOST, Chambésy-Genève.
- Société Suisse des chimistes analystes.
M. le D^r BERTSCHINGER, Président, Zurich.
Délégué : M. le Prof. CHUARD, Conseiller national.
- Société Suisse des Hôteliers.
Délégué : M. ARMLEDER, A., Hôtel Richemond, Genève.
- Société Suisse des Confiseurs-Pâtisseries, Section de Genève.
Délégué : M. GIANELLI.

Société Suisse des Liquoristes et Négociants en spiritueux.

Délégué : M. MURAOUR, Distillateur, Genève.

Société Suisse des Chocolats au lait Colsler, Genève-Lausanne.

M. WEISSER-BOREL, Directeur.

Station d'essai des Brasseries suisses.

Délégué : M. FRIES, L., Directeur.

Suchard S. A., fabrique de chocolats, Neuchâtel.

Syndicat des Fabricants d'Eaux Gazeuses du Canton de Genève.

Délégué : M. JACQUIER, C., Genève.

Syndicat Suisse des Marchands d'Eaux Minérales en gros, Lucerne.

Délégué : M. UHLMANN-EYRAUD, F., Genève.

Syndicat des Hôteliers de Genève.

Délégué : M. ERNENS, Hôtel de Russie.

Syndicat de la Boucherie de Genève et environs.

Délégué : M. BOVET, Louis, Président.

Tobler & C^o S. A., fabrique de Chocolats, Berne.

M. TURRETTINI, Edmond, Ingénieur, Genève.

Union libre des fabricants suisses de chocolats.

M. CAILLER, Président, Broc.

Union Générale Viticole, Genève.

Directeur : Baron de MAYNARD, Paul.

Union Suisse des Paysans.

Délégués : M. FONJALLAZ, Eugène, Conseiller National.

M. le Dr LAUR, Ernest, Secrétaire de la Ligue des Paysans.

Union Suisse des Importateurs de Vins, Zurich.

Délégués : M. STAUB, Président.

M. SCHENK.

M. TSCHUMI.

Union suisse des Sociétés de consommation.

Délégué : M. FALLET-SCHEURER, M., Secrétaire, Bâle.

M. VANEY, Jules, Genève.

M. WERDMULLER, A.-O., Pharmacie centrale, Zurich.

M. WILDE de, Prosper, Genève.

Délégation Tunisienne

MEMBRE TITULAIRE

M. MARCILLE, R., Chimiste principal au Laboratoire de Chimie agricole et industrielle de Tunis.

Délégation Turque

MEMBRE TITULAIRE

M. ZANNI-BEY, Conseiller technique de la Direction générale des contributions indirectes de Turquie, Constantinople.

Délégation de l'Uruguay

DELEGUE OFFICIEL

M. MIQUELERENA de, José, Directeur du Laboratoire des douanes, Correspondant général de la Société Universelle de la Croix-Blanche pour l'Uruguay, Montevideo.

MEMBRES TITULAIRES

Bureau Municipal d'analyses, Montevideo.
M. COPPETTI, Victor, Prof. Faculté de Médecine, Directeur du Bureau d'analyse des douanes, Montevideo.
M. FROMMEL, Jules, Directeur du Laboratoire de la Direction générale des impôts.
M. GUGLIEMMETTI, Professeur à la Faculté de médecine et de pharmacie.
M. de MIQUELERENA, José, Directeur du Laboratoire des douanes, Montevideo.
M. le Dr SCOSERIA, J., directeur de l'Institut Chimique à la Faculté de Médecine de Montevideo.

Table alphabétique des matières

	Pages		Pages
Acidité. Voy. Vinaigre d'alcool ...	81	Banquet du 9 septembre	47
Agents conservateurs. Voy. Beurre	99	Beurre. Discussion	97
Albumine (proportion d'). Voy. Vian-		Définition	101, 225
des hâchées, assaisonnées, vendues		Rectification TUNNICLIFFE ...	101
comme saucissons, saucisses, cer-		Réserves de la délégation russe	99
velas ou chair à saucisse	115	Beurre de cacao. Discussion.....	140
Alcalis. Traitement des poudres de		Définition	140, 226
cacao par les —	129	(Proportion) V. Pâtes de cacao	125, 126
Alcool. Discussion	75	Voy. Poudre de cacao	129
Définition	76, 225	Bière. Discussion	85
Indication d'origine (vœu MAT-		Définition	86, 225
THAIOPOULOS et TAÏROFF)..	76	Ratification du vœu MANDEIX	85
Allocutions de M. BORDAS.....	35	Biscuiterie. Industrie de la — .	181, 18g
— M. DAFERT.....	34	Blancs d'œufs. Emploi dans la bis-	
— M. DELONCLE	217	cuisserie	181, 183
— M. DUNANT.....	213	Bonbon de chocolat. Discussion..	137
— M. ERTHEILER.....	217	Définition	140, 227
M. FERREIRA DA SILVA.	40, 219	Boudins. Discussion.....	119
— M. FRANK.....	38	Définition	120, 226
— M. GAUTIER.....	216	Réserves de la délégation gen-	
— M. HEILBORN.....	222	voise.....	120
— M. MATTHAIOPOULOS.....	37	Bureaux des séances, composition des —	
— M. MIQUELERENA (de)....	45	Séance d'ouverture	21
— M. SCHMID.....	42	plénière du 9 septembre .	61
— M. TAÏROFF.....	41, 220	plénière du 10 septembre	89
— M. TORTELLI.....	221	plénière du 11 septembre	123
— M. VUILLE.....	214	plénière du 12 septembre	185
— M. WIJSMAN	39, 220	de clôture	203
Andouilles et andouillettes. Défi-		Bureaux des sections	7
nition	119, 226	Bureau permanent	88, 110, 124, 222
Antiseptiques. V. Chocolats au lait	136	Cacao (pâte de). Discussion.....	124
Armagnac (eau de-vie d'). Défini-		Définition.....	126, 225
tion	78, 229	Cacao en poudre. Définition .	134, 225
Arrow-root. Discussion	179	Cacaos solubilisés. Discussion ...	126
Définition	181, 235	Définition.....	134, 226
Aromates. Voy. Cacaos	124, 126		

	Pages		Pages
Café. Discussion	160	Confiserie (produits de la)	141
Définition	163, 226	Confiture. Discussion	144
Café boisson. Discussion	161	Définition	145, 228
Définition	163, 226	Adjonction d'essence naturelle	
Café moulu. Définition	161, 226	de fruits à la (Vœu SCHWARZ).	144
Café torréfié. Définition	161, 226	Congrès de 1909. Lien de réunion	223
Cafés (mélanges de). Vœu HEILBORN	163	Conserves alimentaires. Discussion	110
Candi. Définition	154, 235	Définition	113, 228
Candis Roux-Paille. Définition	154, 235	Couverture. Discussion	136
Cannelle. Définition	168, 230	Définition	137, 227
Cannelle de Chine. Définition	168, 230	Délégations officielles.	15
Carbonates alcalins. Traitement		Dépêches.	9, 239
des poudres de cacao par les —	126, 134	Discours de M. BESSON.	48
Cendres (proportion de). Voy. Pou-		— M. DUNANT	30
dre de cacao	129	— M. PIGUET-FAGES	49
Cervelas. Discussion	115	— M. RUAU	50
Définition	119, 226	— M. RUCHET	22
Chair à saucisse. Discussion	115	— M. VUILLE	24, 25, 47
Définition	119, 226	Eau-de-vie. Discussion	67
Charcuterie (produits de la —). Dis-		Définition	76, 229
cussion	115	Eau-de-vie d'Armagnac. Définition	78, 229
Définition	119, 226	Eau-de-vie de cerises. Définition	78, 229
Chicorée. Définition	165, 227	Eau-de-vie de cidre. Définition	76, 229
Chicorée (produits similaires de		Eau-de-vie de marc. Définition	76, 229
la—). Discussion	164	Eau-de-vie de poiré. Définition	76, 229
Définition	165, 227	Eau-de-vie de prunes, mirabelles	
Chocolat (bonbon de)	137, 140, 227	quetsches. Définition	78, 229
Chocolat en pâte et en poudre. Dis-		Eau-de-vie des Charentes. (Co-	
cussion	135	gnac). Discussion	76
Définition	135, 227	Définition	78, 229
Chocolats au lait, à la noisette ou		Eau-de-vie de vin. Définition	76, 229
de fantaisie. Discussion	136	Eau minérale. Discussion	190
Définition	136, 227	Définition	191, 228
Cidre. Discussion	83	Vœu additionnel	192, 228
Définition	84, 227	Eau minérale artificielle. Discus-	
Cidre gazeux. Définition	85, 228	sion	192
Cidre mousseux. Définition	85, 228	Définition	195, 223
Cidre pur jus. Discussion	84	Eau naturelle. Discussion	186
Définition	85, 227	Définition	190, 228
Cognac. Discussion	76	Epices (Définit. générale des —)	167, 229
Définition	78, 229	Epices mélangées. Discussion	168
Colorants. Voy. Fromages	101, 102	Définition	168, 229
Liqueurs	86, 87	Essences de fruits. Discussion	201
Sirops	157, 158, 159	Définition	202, 232
Pâtes aliment.	176, 179	Essences artificielles de fruits.	
Comités. — des dames	6	Discussion	201
— exécutif	4	Définition	202, 232
— local	6		
— d'organisation	4		

	Pages		Pages
Exportation et importation de vins additionnés d'alcool. (Vœu SAN-CHEZ-CALZADILLA).....	87	Galantines, terrines et purées	121
Farines. Discussion.....	169	Pâtés de foie gras	121
Définition.....	170, 230	Pâtés de foie de porc ...	120, 121
Féculeux (Proportion de).		Saindoux	122
Voy. Pâtés de foie de porc ..	120, 121	Saucissons, saucisses, cervelas ou chair à saucisse	115, 118, 119
Pâtés de foie gras.....	121	Jaunes d'œufs. Emploi dans la biscuiterie	181, 183
Galantines, terrines, et purées	121	Kirsch. Définition.....	78, 229
Saucissons, saucisses, cervelas ou chair à saucisse	115	Lait. Discussion	91
Fromage. Discussion	101	Définition.....	96, 232
Définition.....	102, 231	Composition (Vœu de la délé- gation française)	96
Ratification du vœu MANDEIX	102	Traite interrompue, réserves de la délégation hellénique....	94
Fromage de tête Définition... ..	121, 226	Lettres et télégrammes.....	90, 239
Galantines, terrines et purées. Définition	121, 226	Limonades gazeuses. Discussion... ..	195
Genièvre. Définition.....	78, 229	Définition.....	196, 232
Glace. Discussion	196	Liqueurs. Discussion	86
Vœu du Groupe de l'Alimenta- tion de Genève.....	197	Définition.....	87, 232
Glucose. Discussion	151	Macarons. Définition.....	183, 234
Définition	151, 235	Maillettes (Candis ou) Définition	154, 235
Vœu SILZ	152	Manipulations. Renvoi de la discus- sion sur les —	87
Graisses alimentaires. Différence entre les huiles et les graisses	103, 231	Marc (eau-de-vie de —). Définition	76, 229
Graisse de coco. Discussion.....	107	Margarine. Discussion	105
Définition.....	108, 231	Définition.....	106, 231
Huiles. Différence entre les huiles et les graisses.....	103, 231	Massepains. Définition.....	183, 234
Huile d'amande douce. Discussion.	104	Maté. Définition	165, 236
Définition.....	104, 231	Mélasse. Voy. Pains d'épices.....	184
Huile d'arachides. Définition..	104, 232	Méteil (pain de).....	174
Huile de colza. Définition.....	104, 232	Miel. Discussion	154
Huile de coton. Définition ...	104, 232	Définition	156, 233
Huile de lin. Définition.....	104, 232	Mistelles. Discussion	71
Huile de noisette. Définition ..	103, 231	Définition.....	73, 236
Huile de noix. Définition	103, 231	Modification du titre du Congrès.	
Huile de noyau. Discussion	104	Vœu	199
Définition.....	104, 231	Moutarde. Discussion.....	166
Huile d'œillettes. Définition... ..	104, 232	Définition.....	166, 233
Huile d'olive. Définition	103, 231	Moutardes en pâte. Discussion ...	166
Huile de sésame. Définition ...	104, 232	Définition.....	166, 233
Huiles essentielles. Discussion....	200	Moutardes en poudre. Définition	166, 233
Définition.....	201, 232	Noisettes (Proportion de). Voy. Cou- verture	137
Humidité (Proportion d')		Oeufs conservés. Définition ...	103, 233
Voy. Conserves aliment.....	110, 111	Oeufs frais. Définition.....	102, 233

	Pages		Pages
Oeufs proprement dits. Définition	103, 233	Prod. pharmaceutiques. (Vœux) 198, 199	
Oeufs en coque. Emploi dans la biscuiterie	184, 183	Produits similaires de la chicorée.	
Paln. Discussion	172	Discussion	164
Définition	174, 233	Définition	165, 227
Vœu BALANDREAU	174	Produits de la biscuiterie. Déclaration RICHARD, ratification....	183
Vœu BRUZEAU	175	Produits de la confiserie. Déclaration FRANCHOMME, ratification.	141
Pain d'épices. Discussion	183	Produits vinicoles. Définition ..	87, 237
Définition	184, 234	Programme du Congrès	8
Pâtes de cacao. Discussion	124	Procès verbaux. Adoption des procès verbaux du 9 septembre....	141
Définition	126, 225	— du 10 septembre	186
Pâtes de cacao pur. Discussion ..	126	— du 11 septembre	186
Définition	134, 225	Protection des produits définis. (Vœu MANDEIX)	75
Pâtés de foie gras. Discussion ...	121	Protestations (Enregistrement des) ..	110
Définition	121, 226	Rapport général	204-213
Pâtés de foie de porc. Discussion	120	Règlement du Congrès	12
Définition	121, 226	Réserves de M. ALTER-BALSIGER.	
Pâtes alimentaires. Discussion ...	176	Voy. Pâtes alimentaires..	177
Définition	179, 234	— de la délégation espagnole.	
Pâtes aux œufs. Discussion	176	Voy. Vins de liqueur....	73
Définition	179, 234	— de la délégation genevoise,	
Pâtisseries fraîches. Discussion .	181	Voy. Boudins..	120
Définition	183, 234	— de la délégation hellénique	
Poiré. Définition	85, 227	Voy. Lait	94
Poiré gazeux. Définition	85, 228	— de la délégation russe Voy.	
Poiré mousseux. Définition...	85, 228	Beurre	99
Poiré pur jus. Définition	85, 227	Riz. (Addition de —) à la farine ..	170
Poivre. Discussion	167	Rhums: Définition	78, 219
Définition	167, 230	Vœu FAZY, W.	79
Poivre noir. Définition	167, 250	Saccharine. Vœux FAZY, W.	145
Poivre noir en poudre. Définition	168, 230	Vœux RASCHKOVITCH	145
Poivre blanc. Définition	168, 230	Safran. Définition	169, 230
Poudre de cacao pur. Discussion...	126	Sagou. Discussion	179
Définition	134, 225	Définition	181, 235
Présidence de M. BONJEAN ...	186-197	Saindoux. Définition	122, 227
— M. BORDAS	62-88	Salaisons. Discussion	122
— M. CRISTIANI	141-160	Définition	122, 227
— M. DUNANT 61-62, 89-91, 103, 123-141, 185-186		Salep. Discussion	179
— M. PERROT	197-202	Définition	181, 235
— M. ROCHE	103-110	Salpêtre. (Emploi dans les salaisons)	122
— M. E. ROUX	110-122	Saucisses. Discussion	115
— M. RUCHET	21-46	Définition	119, 226
— M. TAÏROFF	160-184	Saucissons. Discussion	115
— M. VUILLE	203-223	Définition	119, 226
— M. WIJSMANN	91-103		
Présidents d'honneur.	1		

	Pages		Pages
Séances. — de sections	57	Télégrammes	90, 239
— d'ouverture	21	Thé. Définition	165, 236
— plénière du 9 septembre ..	61	Titre du Congrès	199
— de relevée	79	Viaudes congelées. Discussion	114
— plénière du 10 septembre ..	89	Définition	114, 236
— de relevée	110	Viande fraîche. Discussion	114
— plénière du 11 septembre ..	123	Définition	114, 236
— de relevée	147	Viandes hâchées, assaisonnées, ven-	
— plénière du 12 septembre ..	185	dues comme saucissons, saucis-	
— de clôture	203	ses, cervelas ou chair à saucisse.	
Semoules. Discussion	171	Discussion	115
Définition	171, 231	Définition	119, 226
Semoule de froment. Définition	171, 231	Vinaigre. Discussion	79
Sirops de fruits pur sucre. Définition	159	Définition générale	83, 237
Vœu des fabricants de sirops .	234	Vinaigre d'alcool. Discussion	81
Sirops de raisin. Définition ...	159, 234	Définition	81, 237
Sirops pur sucre. Discussion	157	Vinaigre de bière, de malt, de	
Définition	159, 234	cidre. Définition	81, 237
Succédanés du café. Discussion sur		Vinaigre de bois. Discussion	82
l'emploi de ce terme, suppression		Définition	83, 237
votée	164, 165	Vinaigre de vin. Discussion	81
Sucre blanc cristallisé. Discussion	148	Définition	81, 237
Définition	149, 235	Vin. Discussion	62
Sucre de bas titrage roux ou exo-		Définition générale	66, 236
tique. Discussion	149	Vins de liqueur. Discussion	68
Définition	150, 235	Définition	73, 236
Sucre de fécule. Discussion	151	Réserves. Délégation espagnole	73
Définition	151, 235	Vin gazéifié. Définition	67, 236
Sucre de raisin. Discussion	153	Vinification. Motion ROCHE et TAÏ-	
Définition	153, 235	ROFF	74
Sucre interverti. Définition ...	154, 235	Vin mousseux. Discussion	66
Sucre raffiné. Discussion	147	Définition	67, 236
Définition	147, 235	Vœux. BALANDREAU (poids du	
Sucre (Proportion de)—		pain)	174
Voy. Chocolat au lait	136	BRUZEAU (poids du pain) ...	175
Chocolaten pâte et en poudre	135	de la <i>Délégation française</i> (com-	
Couverture	136, 137	position du lait)	96
Salaisons	122	des <i>Fabricants de sirops</i> (colo-	
Tafias. Définition	78, 229	ration et acidulation des si-	
Tapioca. Discussion	179	rops)	159
Définition	180, 235	W. FAZY (rhum)	79
Tapioca exotique. Discussion	179	W. FAZY (mesures internatio-	
Définition	180, 235	nales contre l'emploi abusif	
Tapioca de manioc. Discussion ...	179	de la saccharine)	145
Définition	180, 235	du <i>Groupe de l'alimentation de</i>	
Tapioca indigène. Discussion	179	<i>Genève</i> (glace)	197
Définition	181, 235	HEILBORN (mélanges de cafés)	163

	Pages		Pages
MANDEIX (protection des produits définis)	75	SANCHEZ-CALZADILLA (exportation et importation de vins additionnés d'alcool)	87
Ratification	85, 102	SILZ (composition des glucoses)	152
MATTHAIPOULOS et TAÏROFF (alcool, indication d'origine)	76	SCHWARZ (adjonction d'essence naturelle de fruits à la confiture)	144
PERROT (modification du titre du Congrès)	199	de la <i>Section pharmaceutique</i> (préparation du Congrès de 1909)	198, 199
RASCHKOVITCH (mesures internationales contre l'emploi abusif de la saccharine)	145	Vote. Droit de vote	62

INDEX

- ACKERMANN, E., 6, 15, 123.
ACKERMANN, Ch., 5.
ACKERMANN, P., 5.
ACOSTA, R., 4.
ADRIAN, 17.
ALLAIN, L., 17, 123, 189, 190, 192.
ALTER-BALSIGER, A., 176, 177.
ALVANITI, A., 63, 77, 80.
AMBÜHL, G., 16, 61.
ANDRÉ, J.-B., 61, 244.
ARATA, P., 1.
ARPIN, M., 59, 171, 172, 180, 182.
ARSONVAL d', 2, 90, 242.
AYMONIER, E., 4.
BAILLET, L., 149, 195.
BALANDREAU, J.-A., 174, 175.
BARDE, Ch., 5, 58, 59.
BARILLIER, 108.
BASSO, J., 4.
BAYERSDORF, 169.
BAYLE, Ch., 121.
BEAUVAIS, A., 168.
BEJARANO, E., 2.
BELLIER, J., 93.
BÉRARD, A., 125, 132.
BERGER, E., 163.
BERNARD, 79.
BERNARD, M., 187, 192.
BEPNIN, A., 19, 61, 63.
BERTHOLET, C.-A., 186, 191, 193.
BERTONI, E., 2.
BERTSCHINGER, A., 15, 91.
BESSON, F., 6, 21, 48-49.
BIGINELLI, P., 19, 185.
BIGNON, L., 167, 168.
BINDER, C., 6.
BLANC, G., 171.
BLANCHARD, R., 2, 165, 203.
BLANCHETIÈRE, A., 83.
BLEGIER, L. de., 107, 108.
BOBRINSKOY, A., 3, 90, 243.
BOLO, P., 2, 21, 203.
BONJEAN, E., 17, présidence, 186-197, 214.
BONO, A., 65, 107, 118, 120.
BORDAS, F., 17, 35-37, présidence, 62-88, 89, 153, 203, 207, 213, 217.
BORGEAUD, A., 117.
BORSSAT, X. de, 163.
BORY d'ARNEX, 2.
BOUCHARD, Ch., 2, 90, 242.
BOUCHERY, R., 79, 82.
BOUILLY, 166.
BOURCART, M., 5.
BOURGEOIS, Léon, 239.
BOVET, L., 122.
BRAULT, G., 187, 192, 194.
BRENNER, E., 239.
BRET, T., 5.
BRUGNON, A., 79, 81.
BRUNET, E., 64, 65.
BRUYN, L. de., 2.
BRUZEAU, L., 175, 176.
BUCHANAN, G.-S., 1.
BUJWID, O., 93.
BUMM, 1, 89, 240.
CAILLER, A., 136, 138, 139.
CALVET, A., 16, 61.
CALVET DE MAGALHAES, 3, 90, 243.
CAMPODONICO, E., 19, 185.
CARLES, P., 69.
CARRIÈRE, H., 15, 123.
CASELLA, G., 16.
CASIEZ-BOURGEOIS, 162, 164.
CASSAL, E., 61.
CHAPUISAT, E., 5.
CHARABOT, A., 181.
CHASSEVANT, A., 17, 65, 80, 82, 130, 185, 190, 191.
CHAUVET, L., 6, 103, 108.

- CHÉRON, 2.
CHESNEY, 18, 98, 185, 189.
CHICOTE, C., 16, 61, 90, 240.
CHODAT, R., 4, 21, 205.
CHRISTENSEN, 2, 90, 240.
CLOETTA, O., 123.
COFINAS, G., 18.
COINTREAU, E., 67.
CORNALBA, G., 98.
COUGNARD, J., 6.
COUGNARD, M., 5, 58, 59.
COUGNARD, W., 58, 59.
COULIN, L., 6.
COURTINE, 177, 180.
CRISTIANI, H., 4, 6, 123, présidence, 141-160, 214.
CRUPPI, 2.
DAFERT, F., 2, 16, 21, 34-35, 63, 89, 203.
d'ARSONVAL, 2, 90.
de BLEGIER, L., 107, 108.
de BORSSAT, X., 163.
DEBRAY, J., 163.
de BRUYN, L., 2.
DECRUE, D., 5.
DEGALLIER-DESHUSSES, 6.
DELONCLE, F., 2, 21, 160, 203, 206, 217.
de MIQUELERENA, J., 3, 20, 22, 45-46, 61, 63, 203.
de MORSIER, G., 5.
de RABOURS, F., 6, 58, 59.
DERNEVILLE A., 182.
d'ESPINE, A., 1.
de WERKHOWSKI, N., 20, 89, 99, 101, 123.
de WECK, F., 5.
DIODATI, J., 5.
DIEZ, P., 62, 71.
DISLEAU, 98.
DOMERGUE, A., 18, 69, 160, 164, 168, 185, 192.
DRAGON, L., 103.
DUAIME, H., 6, 58, 59.
DUNANT, P., 4, 6, 21, 30-34, 46, 61, 62, 89, 90, 91, 103, 123, 124, 125, 130, 133, 134, 137, 139, 140, 141, 144, 146, 185, 186, 189, 213, 217, 219, 239.
DUPONT, F., 150.
EDWARDS, W., 3.
ELIE-MANTOUT, L., 74.
EMERY, W., 17, 89.
ENZ, H., 15.
ERTHEILER, A., 80, 82, 123, 203, 217.
ESPINE, A. d', 1.
EVÉQUOZ, A., 16.
FABRIS, G., 19.
FARNSTEINER, K., 19, 61, 62.
FAZY, H., 1.
FAZY, R., 4, 46, 140, 203, 204, 215, 217, 219.
FAZY, W., 79, 145, 146.
FERRAND, F., 176, 178.
FERREIRA DA SILVA A.-J., 19, 40-41, 70, 74, 75, 92, 105, 107, 185, 188, 203, 219.
FORSANS, P., 64, 88.
FORTIN, P., 97, 99, 100.
FOURNIER, 115, 117.
FRANCHE, Ch., 88, 110, 215, 217, 220.
FRANCHOMME, H., 139, 141, 142, 143, 144, 182, 184.
FRANK, E., 3, 19, 21, 38, 39, 61, 123.
FULLIQUET, A., 4.
GARCIA, A., 3.
GASSEAU, A., 20, 116, 123.
GAUTIER, A., 2, 17, 21, 61, 66, 82, 84, 89, 92, 93, 94, 96, 106, 120, 123, 125, 128, 134, 138, 141, 149, 150, 153, 163, 165, 171, 172, 174, 178, 182, 185, 186, 187, 189, 191, 193, 194, 202, 203, 214, 216, 219.
GAYON, U., 65.
GEDOELST, L., 89, 91, 94, 97, 98, 100.
GÉRALD, G., 76, 77.
GERBER, N., 92, 101.
GERMAN, J., 17, 63, 185.
GESLIN, 83.
GIRARD, Ch., 18, 68, 94, 118, 133, 163.
GLUCKSMANN, S., 16, 185.
GRÉBAUVAL, A., 65, 94, 96, 97, 223.
GREIERT, C., 124, 128, 129, 136, 138.
GRIZARD, 193.
GROS, F., 5.
GROS, L., 58.
GROSJEAN, O., 15, 76.
GUESTIER, D., 58.
GUICHARD, 18.
GUIGNARD, 2.
GUILLERMIN, L., 58, 59.
HALPHEN, 17, 89, 106, 123.

- HARO, J., 3, 63, 89.
HEEMSKERK, 3, 90, 243.
HEILBORN, H., 16, 147, 160, 161, 162, 163, 164, 185, 222.
HENRIOUD, A., 67.
HESS, 15.
HOLST, A., 3, 90, 243.
HOUTEN, D.-J. Van., 132.
HUSSON, 188, 191.
IMER-SCHNEIDER, E.-F., 21.
JÖRGENSEN, G., 16, 89, 105, 173, 203.
JULLEMIER, H., 4.
JUMIN, 107, 108, 115, 118.
KAYSER, R., 89.
KEENE, F., 4.
KIOÈS, F., 18.
KOERFER, E., 92.
KREIS, 15.
LACHENAL, A., 21.
LANGUEPIN, G., 148, 149, 150.
LAUBI, A., 16.
LEFÈVRE, A., 65, 68, 79.
LEMARCHAND, 18.
LEMOINE, 17, 203.
LEVÉE, 18.
LÉVY, 18, 94.
LHERNAULT, 163.
LIMBURG, 105.
LOHMANN, 187.
MAGNIER DE LA SOURCE, 130.
MALLET, Ch., 117, 120.
MALLET, G., 4, 215.
MANDEIX, A., 66, 74.
MANUELLI, C., 19.
MARCILLE, R., 20, 61, 104.
MARRE, F., 97, 98, 99, 100.
MARTEL, H., 18, 93, 94, 116, 118, 119.
MARTIN, A., 5.
MARTIN, F., 5, 6, 58, 59.
MARTIN, H., 143, 158, 186, 188, 191-192, 199.
MARTIN, L., 195.
MARTINAND, 101.
MASSARD, E., 18.
MASTBAUM, H., 244.
MATTHAIPOULOS, G., 3, 18, 21, 37-38, 61, 71, 76, 203.
MAUNOIR, A., 6, 21.
MAYER, C., 6.
MENIER, G., 125, 127, 130, 133, 135, 136, 137, 138, 139.
MEUNIER, 125.
MIENCE, E., 169, 172.
MILLE, A., 187.
MILLON, A., 193.
MIQUELERENA, J. de., 3, 20, 22, 45, 46, 61, 63, 203.
MIRMAN, 2, 90, 242.
MORALES, A., 17.
MOREL, C., 6.
MORIAUD, A., 51.
MORSIER, G. de., 5.
MOURGUES, L., 2.
MURAOUR, 157, 158.
NAVILLE, E., 239.
NAVILLE, J., 100, 193.
NATOLI, R., 16.
NECKER, H., 4, 5.
NOSECK, C., 4.
OGIER, J., 18, 123.
ORMOND, J., 5.
PADÉ, L., 58.
PAJOT, 140.
PANAYOTOFF, G., 16, 123.
PATERNO, E., 3, 19, 22.
PAULA-RAMOS. V. de., 222.
PERRIER, 84, 201.
PERROT, E., 18, 59, 101, 104, 125, 126, 143, 193, 194, 195, 197, présidence 197-202, 214.
PHILIPPO, Sir G., 4.
PICTET, P., 6, 58, 59.
PICTET, A., 6.
PIGUET-FAGES, Ch., 1, 21, 49-50.
PILLET, L., 75, 142, 157, 158, 194, 199, 200, 201, 202.
PONNELLE, P., 80.
POTTEVIN, 69, 70, 71, 75, 84, 85, 111, 114, 115, 119, 142, 144, 150, 154, 157, 165.
POUPON, H., 166, 168.
PREVET, J., 111, 112, 113.
PRÉVOST, 155.
PRICAM, A.-E., 4, 21.
PRSCHIBYTECK, S., 20, 123.
RABOURS, F. de., 6, 58, 59.
RAGUET, 93, 94, 110.
RAISIN, F., 4.

- RAMEL, J., 5.
RASCHKOVITCH, S., 105, 111, 113,
114, 145, 146, 188.
RAYNAL, H., 121.
REVERDIN, Aug., 215.
REVERDIN, F., 6.
RICARD, 17.
RICHARD, 181, 182, 183.
RICHARD, E., 1, 203.
RINGEISEN, 17.
RIVAUD, F., 101, 102, 196, 197.
ROBINEAU, G., 104.
ROCHE, E., 18, 63, 66, 67, 71, 72, 73, 74,
86, présidence, 103-110, 112, 151, 153,
155, 159, 185, 214.
ROCQUES, X., 58, 68, 70, 106, 135.
RODEL, A., 121.
ROGÉE-FROMY, E., 75, 77.
ROOS, L., 66, 67, 69, 111, 112, 127, 162.
ROUX, E., 17, 64, 65, 67, 68, 72, 73, 80,
81, 82, 84, 86, 94, 99, 100, 102, 104,
105, 106, 107, présidence, 110-122,
127, 130, 141, 142, 143, 144, 146, 147,
148, 149, 151, 153, 155, 156, 158, 160,
161, 162, 164, 165, 167, 171, 172, 173,
175, 180, 182, 203, 207, 214, 217, 219.
ROUX, Emile, 3, 90, 242.
ROUX, L., 5.
RUAU, J., 2, 50-56, 70, 208.
RÜBNER, 1, 90, 240.
RUCHET, M., 1, 15, 21, 22-24, présidence
21-46.
RÜSS-SUCHARD, 131, 135, 140.
RUTTY, J., 5, 6, 21, 58, 203.
SABAROT, J., 171, 173.
SANCHEZ-CALZADILLA, A., 69, 71,
72, 73, 74, 87.
SAULEAU, A., 150, 161, 162, 163, 164.
SCHAFFER, 15, 185.
SCHLOSSMACHER, J., 177.
SCHMID, Fr., 15, 22, 42-44, 61, 89, 90,
106, 117.
SCHMID, 16.
SCHUMACHER, E., 16.
SCHWAB, J., 15, 154, 155.
SCHWARZ, L., 144, 201, 202.
SEIGNEURIE, A., 59, 161, 163, 168.
SEILER, F., 16.
SILZ, E., 59, 141, 148, 149, 150, 151,
152.
SPÄHLINGER, H., 5.
STOYANOVITCH, K., 3.
SWAVING, A.-J., 19.
TAFTE, H., 64, 91.
TAÏROFF, B., 3, 20, 22, 41-42, 61, 63, 74,
76, 92, 156, présidence, 160, 184, 185,
203, 214, 220.
TALMA, 3, 90, 244.
TEYSSONNEAU, 121.
THÉVOZ, F., 16.
THRONE-HOLST, J., 123.
TISON, E., 104, 112, 133, 189.
TORTELLI, M., 19, 61, 63, 89, 221.
TRABOLD, E., 5.
TRICOCHÉ, E., 64.
TUNNICLIFFE, F.-W., 100, 101.
Van HOUTEN, D.-J., 132.
VILLAVECCHIA, 3.
VINAY, 139, 143.
VITOUX, 58, 59.
VUILLE, Ch., 1, 4, 21, 24-30, 47-48, 70,
214, 216, 219, présidence, 203, 223, 239.
WALES, 162.
WALTER, J., 16.
WARNERY, 72, 75.
WARRAIN, 18.
WECK, F. de., 5.
WERKHOWSKI, N. de, 20, 89, 99, 101,
123.
WILEY, H.-W., 2, 62, 241, 242.
WINKLER, 201.
WISWALD, H., 19.
WOLF, L., 72.
WURTZ, 18.
WYSS, O, 16, 185.
ZALACOSTAS, P., 18, 66, 73, 74, 76, 89,
94, 112.
ZANNI-BEY, 3, 89, 244.
ZURBRIGGEN, B., 16.
ZIMMERMANN, J., 156.
WIJSMAN, 19, 39, 89, présidence. 91-103,
132, 138, 213, 220.



TABLE DES MATIÈRES

	Page
Présidents d'honneur du Congrès.....	1
Comité exécutif	4
Comité d'organisation.....	4
Comité local	6
Comité des Dames	6
Bureaux des sections	7
Programme du Congrès	8
Règlement du Congrès.....	12
Délégations officielles	15
Séance d'ouverture.....	21
Banquet du 9 septembre	47
Séances de sections.....	57
Séance plénière du 9 septembre.....	61
Séance de relevée	79
Séance plénière du 10 septembre.....	89
Séance de relevée	110
Séance plénière du 11 septembre.....	123
Séance de relevée.....	147
Séance plénière du 12 septembre ..	185
Séance de clôture	203
Catalogue des définitions	225
Lettres et télégrammes	239
Liste des adhérents au Congrès... ..	245
Table alphabétique des matières	281
Index	287



ERRATUM

Page 70, ligne 19, ajouter : M. FERREIRA DA SILVA, *délegué du Gouvernement portugais*, rappelle qu'il existe des vins de liqueur qui ne sont pas obtenus au moyen de coupages. Il cite l'exemple de certains vins de liqueur portugais et insiste pour que la définition soit amendée de façon à ce que les intérêts des producteurs de ces vins soient protégés.

